

# Pennette mit Fenchel, Zucchini und Salsiccia

Primo für 2 Personen



## Zutaten :

Pennette 100 gr – es passen auch andere Nudeln

80 gr Salsiccia oder Rinder-oder gemischtes Hackfleisch

Fenchel ca. 80 gr

Zucchini ca. 80 gr

1 milde Sardelle

Knoblauch

Peperoncini

1/2 Teelöffel Origano

5 Esslöffel Brühe/Gemüsebrühe

1 Esslöffel Tomatenmark, kann auch mal ausnahmsweise Ketchup sein

Olivenöl

Parmesan gerieben

## Kochutensilien :

mittelgrosse Pfanne

mittelgrosser Kochtopf

kleine Kasserole

scharfes Messer

Schneidbrett  
scharfes kleines Messer  
normale Teller oder eine Servierplatte

### **Zubereitung :**

Koche die Nudeln nach Kochvorschrift - vielleicht eine Minute weniger. Brate in der Zwischenzeit die Salsiccia oder das Hackfleisch und ein wenig Knoblauch in Olivenöl an, schneide die Zucchini und den Fenchel in rosingrosse Stücke und gib alles zur Salsiccia bzw. zum Hackfleisch, danach die Brühe, Tomatenmark, die gehackte Sardelle, Origano, Peperoncini.

Giesse das Kochwasser der Nudeln ab – behalte ein Tässchen davon und stelle es beiseite, für den Fall, dass die Sauce nicht flüssig genug ist. Gib die Nudeln in den Topf und dann die Sauce dazu. Lass' den Topfinhalt noch 5 min bei kleiner Hitze köcheln. Serviere die Nudeln auf den einzelnen Tellern oder auf einer Servierplatte.

Reiche in einem Schälchen geriebenen Parmesankäse dazu.

### **Attenzione :**

Wenn die Sauce zu dickflüssig ist, kannst Du noch etwas Olivenöl oder ein paar Esslöffel Wasser dazugeben.

Wenn die Menge zu gering ist, einfach erhöhen. Ist es dann zuviel, dieses Gericht schmeckt als Rest' l aufgewärmt auch noch am nächsten Tag sehr gut.

### **Getränke :**

Ein kräftiger Weißwein oder ein junger Roter aber auch ein kühles helles Bier sind empfehlenswert.