



Pasta con wurstel

In Italien sind mit "wurstel" Frankfurter Würstchen oder Wienerli gemeint. Wobei zu bemerken ist, dass die gleiche Wurst in Wien Frankfurter und in Deutschland Wiener Würstchen heisst. So oder so, sie passen scheinbar so gar nicht zur italienischen Küche, trotzdem findet man auf italienischen Kochseiten sehr viele "wurstel"-Rezepte.

Pasta zusammen mit Wurst, der groben Salsiccia, zuzubereiten ist auch in Italien gang und gäbe, oft wird sie anstelle von Hackfleisch verwendet. Als Kompromiss zwischen Salsiccia und "wurstel" kann man die typisch schweizerischen Schweinswürstchen verwenden. Das ist dann soetwas wie kulinarischer Kulturaustausch in Sachen Wurst.

Auf ganz dünnen Nudeln an einer Sauce mit Passata und Sauerrahm angerichtet sind sie kein Meisterwerk, sondern schlichtes Soulfood.

Zutaten (pro Portion)

80g Nüdeli "La Chinoise"
20g Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
50g Passata di Pomodoro
30g Sauerrahm
20g Parmesan gerieben
1 Schweinswürstli, 80g
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Bratbutter

Zubereitung

Nüdeli in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Derzeit Zwiebel und Knoblauch hacken und in Olivenöl andünsten bis die Zwiebel glasig ist. Passata und Sauerrahm zugeben, mit Pfeffer und wenig Salz würzen und ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Nüdeli zugeben und vermischen. Parmesan untermischen.

Schweinswürstli zu Rädchen schneiden und in Bratbutter leicht anrösten. Nüdeli anrichten und die Wurst daraufgeben. Ev. mit wenig Parmesan und Pfeffer bestreuen.





