

Rezept

# Schnelle Salsiccia-Pasta mit Fenchel

Ein Rezept von Schnelle Salsiccia-Pasta mit Fenchel, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Zucchini	<b>300 g</b> Fenchel
<b>1</b> Zwiebel	<b>2 Zehen</b> Knoblauch
<b>300 g</b> Salsiccia (ital. Bratwürste, ersatzweise grobe Bratwürste)	Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>400 g</b> Nudeln (z. B. Fusilli)
<b>100 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Brühe)	<b>1 EL</b> Zucker
<b>2 Stängel</b> Dill	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
Pfeffer	<b>100 g</b> Sahne
	Aceto balsamico

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

## Zubereitung

1. Die Zucchini und den Fenchel putzen und waschen. Die Zucchini längs vierteln und in Scheiben schneiden, den Fenchel in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Würste aus den Häuten drücken und das Brät in kleine Portionen teilen.
2. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente garen.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Zucchini anbraten, wieder herausnehmen und beiseitestellen. Im restlichen Öl Wurst, Fenchel und Zwiebel anbraten. Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Den Zucker in die Pfanne geben, karamellisieren lassen und mit dem Wein ablöschen. Kurz einkochen lassen, dann die Brühe dazugießen und alles zugedeckt ca. 8 Min. sanft köcheln lassen.
4. Nudeln in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Sahne und Dill unter die Sauce mischen. Zucchini Scheiben dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Mit den Nudeln servieren.