

Rezept

## Salsiccia-Fenchel-Sauce

Ein Rezept von Salsiccia-Fenchel-Sauce, am 09.02.2025

### 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)	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>100 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Brühe)	<b>1 EL</b> Zucker
<b>2 Stängel</b> Dill	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
Salz	<b>100 g</b> Sahne
Aceto balsamico	Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

### Zubereitung

1. Zucchini und Fenchel putzen und waschen. Zucchini längs vierteln und in Scheiben schneiden, Fenchel würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Würste aus den Häuten drücken und in kleine Portionen teilen.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Zucchini anbraten und wieder herausnehmen. Im restlichen Öl Wurst, Fenchel und Zwiebel anbraten. Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. 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. schmoren.
3. Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Sahne und Dill unter die Sauce mischen. Zucchinischeiben dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Mit frisch gekochten Nudeln (z.B. Fusilli) servieren.