

Rezept

Salsiccia-Fenchel-Sauce

Ein Rezept von Salsiccia-Fenchel-Sauce, am 07.06.2025

Zutaten

300 g	Zucchini	300 g	Fenchel
1	Zwiebel 2	Zehen	Knoblauch
300 g	Salsiccia (ital. Bratwürste, ersatzweise grobe Bratwürste)	2 EL	Olivenöl
		1 EL	Zucker
100 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Brühe)	200 ml	Gemüsebrühe
2 Stängel	Dill	100 g	Sahne
	Salz		Pfeffer
	Aceto balsamico		

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.