

Rezept

Teignocken mit Salsicce

Ein Rezept von Teignocken mit Salsicce, am 14.07.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Döschen Safranfäden (0,1 g) | 400 g Hartweizenmehl (aus dem italienischen Feinkostgeschäft) |
| 1 TL Salz | Mehl zum Arbeiten |
| 1 Fenchelknolle | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Stück Chilischote |
| 400 g frische Salsicce (italienische Schweinebratwurst, ersatzweise möglichst wenig gewürzte deutsche rohe Bratwurst) | 2 EL Olivenöl |
| 400 g geschälte Tomaten (aus der Dose oder frisch gehäutet) | 1 TL Fenchelsamen |
| frisch geriebener Pecorino zum Servieren | 1/8 l trockener Weiß- oder Rotwein |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Die Safranfäden zwischen den Fingern zerreiben und in 175 ml lauwarmem Wasser anrühren. Etwa 15 Min. stehen lassen, bis sich das Wasser orange gefärbt hat.
2. Mehl und Salz mischen. Das Safranwasser dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten. Zu einer Kugel formen, in ein Tuch wickeln, bei Zimmertemperatur etwa 30 Min. ruhen lassen.
3. Dann den Teig vierteln und jeweils zu einer etwa 1 cm dicken Rolle formen. 1 cm breite Stücke abschneiden und über einen Gabelrücken rollen und mit Rillen versehen.
4. Auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten. Die Nudeln nach Belieben bis zu 1 Tag trocknen lassen, dann aber zwischendurch umdrehen.
5. Für den Sugo den Fenchel waschen und putzen, zartes Grün abschneiden und beiseitelegen. Den Fenchel achteln, vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Chilistück waschen und mit den Kernen fein schneiden. Die Salsicce in kleinen Stücken aus der Haut drücken.

6. Das Öl in einem Topf erhitzen. Fenchelscheiben, Zwiebel und Knoblauch mit Chili und Fenchelsamen darin andünsten. Die Wurststücke dazugeben und unter Rühren braten, bis sie nicht mehr rötlich sind. Den Wein dazugießen, die Tomaten klein schneiden und untermischen. Den Sugo offen bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen.

7. Inzwischen für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin in etwa 5 Min. (frische Nudeln; getrocknete Nudeln brauchen 1-2 Min. länger) al dente kochen.

8. Das Fenchelgrün fein hacken und unter den Sugo mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen und mit dem Sugo mischen. Gleich servieren. Dazu frisch geriebenen Pecorino reichen.