

# LINGUINE MIT SALSICCIA – SCHNELL, LECKER UND EINFACH

Vorbereitungszeit: 5 Min. | Kochzeit: 10 Min. | 2  
Personen



Linguine mit Salsiccia ist eine fantastische Pasta, die super lecker schmeckt und sehr einfach zu kochen ist. Sie verströmt zudem einen hervorragenden Duft und tut einfach nur gut.

## Schritt 1

Die Strünke und das Grün vom Fenchel entfernen. Das Grün für später zur Seite legen. Danach den Boden vom Fenchel abschneiden und die beiden äußeren Lagen entfernen. Anschließend den Fenchel der Länge nach halbieren, den Strunk rausschneiden und Fenchel dünn runterschneiden.

## Schritt 2

Pasta-Wasser in einem Topf aufsetzen.

## Schritt 3

Öl in der Pfanne erhitzen, Fenchel dazugeben und zuletzt salzen. Bei geschlossenem Deckel weich schmoren lassen. Zwischendurch umrühren. Hitze bei Bedarf reduzieren. Wenn der Fenchel Farbe bekommen hat, in eine Schüssel füllen und zur Seite stellen.

## Schritt 4

Die Haut der Salsiccias entfernen und kleine Stückchen aus der Wurst zupfen. Parmesan auf einen Teller reiben. Kochendes Nudelwasser salzen und die Pasta in den [Topf\\*](#) zum Kochen geben. Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und die Salsiccias dazugeben und anbraten. Fenchel-Grün kleinhacken. Geschmorten Fenchel und Butter in die Pfanne geben, kurz anbraten lassen und anschließend mit etwas Nudelwasser ablöschen. Hitze ausstellen, die Linguine in die Pfanne geben und etwas Parmesan darauf verteilen. Gut mit dem Löffel durchmischen. Wenn die Pasta alles absorbiert hat, noch einen Schuss Nudelwasser und etwas Parmesan dazugeben und erneut durchmischen. Zuletzt Fenchel-Grün dazugeben und mit Pfeffer würzen.

## Schritt 5

Linguine mit Salsiccia auf einem Teller anrichten und mit Fenchel-Grün und Parmesan garnieren.

Guten Appetit!

Fenchel kann man auch ganz wunderbar schmoren und zur Hauptfigur im Essen machen. Probiert mal den [geschmorten Fenchel mit Hummus](#), ihr werdet begeistert sein!

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Pfannen und Töpfe\*:

### Tipps

Die Fenchel-Abschnitte lassen sich wunderbar für eine Brühe nutzen.

Beim Abgießen des Nudelwassers unbedingt etwas Nudelwasser für die Pasta-Sauce aufheben.

### Zutaten für 2 Personen:

- 1 Fenchelknolle
- etwas Olivenöl
- 2 Salsiccias (bekommt man häufig im gut sortierten Supermarkt)
- 40-60 g frisch geriebener Parmesankäse
- Salz
- 300 g Linguine oder andere Pasta
- etwa 20-30 g Butter
- Pfeffer aus der Mühle

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 23

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

## Meine Feierabendküche\*: