

Orichette mit Salsiccia und Radicchio

Zutaten:

Orichette (Öhrchen-Nudeln) nehmen das Sugo schön auf

Salsiccia (wahlweise mit oder ohne Fenchel)

1 Zwiebel

1 Kopf Radicchio

2-3 Knoblauchzehen

1 Chilischote

1 Handvoll Pinienkerne

Parmigiano

Rotwein

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Salsiccia aus dem Darm nehmen und mit den Fingern „zerbröseln“.

In etwas Olivenöl in einer Pfanne mit der Chili anbraten bis die Wurst rundherum Röstaromen hat.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann auch die Pinienkerne unter die Wurst geben und die kleingeschnittene Zwiebel und die gehackten Knoblauchzehen.

Zwischendurch immer wieder mit einem kleinen Schuss Rotwein ablöschen bis dieser verdampft ist.

Immer wieder mit Rotwein ablöschen.

Den in kleine Streifen geschnittenen Radicchio unterheben.

Die Masse in der Pfanne wird durch das ständige umrühren ganz krümelig.

Etwas Parmigiano in die Pfanne geben und unterrühren.

Jetzt sollten die Nudeln gar sein, diese dann tropfnass in die Pfanne geben und alles miteinander verrühren und servieren.

Einen Faden Olivenöl dazugeben und mit Parmigiano bestreuen.

Alternativ kann man auch die Salsiccia durch frische Bratwurst ersetzen.