

Pennette mit luganighe, Knoblauch und Majoran

<i>Kategorie</i>	<i>Pastagerichte</i>
<i>Geographisch</i>	<i>mediterran</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>30 Minuten</i>

Dieses bäuerlich-währschafte Gericht passt gut in die kältere Jahreszeit. Mit vom Metzger liebevoll frisch zubereiteten, milden Schweinswürstchen schmeckt die Pasta köstlich.



Mise en place

2 mittlere Zwiebeln

*1 EL Butter
1 EL Olivenöl*

*4 - 6 kleine Schweinswürstchen (Typ luganighe)
insgesamt etwa 300 g Fleisch*

2 EL Mehl

5 dl Weisswein

*5 Liter Wasser
2 EL Salz*

400 g Pennette

*1 Mokkalöffel Milerb-Rosmarin
2 Mokkalöffel Milerb-Majoran
2 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch*

schwarzem Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

schälen und längs zuerst achteln, dann in höchstens 3 mm breite Streifen schneiden.

zusammen erwärmen und darin die Zwiebeln glasig dünsten.

vom Darm befreien und das Fleisch mit der Gabel zerkleinern oder durch den Wolf drehen. Dann zu den Zwiebeln geben.

über die Fleisch-Zwiebelmischung streuen, alles gut verteilen und von allen Seiten anbraten.

zum Ablöschen über die Fleisch-Zwiebelmischung geben. Zugedeckt auf kleinstem Feuer 30 Minuten köcheln lassen.

15 Minuten, bevor das Fleisch gar ist, zum Kochen bringen, salzen.

darin aufkochen, mehrmals kurz umrühren, damit die Pasta nicht am Boden anhaftet und al dente garen. Nach dem Abschütten mit etwas Kochwasser in eine vorgewärmte Schüssel geben - so verkleben die Pennette nicht, bis die Sauce daruntergemischt wird.

unter die Weissweinsauce mischen und gut untereinander rühren. Dann die Sauce über die Pennette in der Schüssel geben. Auf dem Teller individuell mit

würzen.