

Penne - Salsiccia One-Pot

für 4 Personen

- ca. 300 g Bratwurstgehäck (oder pro Person eine große grobe Bratwurst)
- ca. 1 guter TL Fenchelsamen
- ca. 200 g Penne
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Stangen Bleichsellerie
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote oder 1 TL Chiliflocken
- 3-4 in Öl eingelegte Sardellen
- 1-2 EL Kapern
- 3-4 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Ca. 3/4 ltr. Brühe
- 1 kleine Dose geschälte oder stückige Tomaten (ca. 450g)
- frische Petersilie, Thymian
- geriebener Parmesan

Zubereitung:

- Das Bratwurstgehäck bzw. die gehäuteten Bratwürste mit den Fenchelsamen gut vermischen und dann grob zerpflücken (In Italien mit Salsiccia).
- In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und die Bratwurstmasse anbraten bis sie krümelig wird.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln, Chilis entkernen und hacken, dazu geben und mitbraten.
- Stangensellerie Fäden entfernen, in feine Scheibchen schneiden und dazu geben.
- Salzen und pfeffern, die Sardellen schneiden oder zerdrücken, die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und zusammen mit den Kapern einrühren.
- Einen guten halben Liter Brühe angießen und einmal aufkochen.
- Dann die rohen Penne zufügen, gut umrühren und alles auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln.
- Die Tomaten mit dem Saft dazu geben und alles nochmal ca. 5 bis 7 Minuten köcheln.
- Jetzt so viel Brühe angießen, dass der Eintopf die richtige Konsistenz hat und er sich gut essen lässt.
- Zum Schluss abschmecken und reichlich gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian o.a.) unterrühren.
- Auf Teller portionieren und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

