



UNSER TIPP:

Sehr gut passt auch Speck dazu. Dieser wird dann als Erstes in der Pfanne knusprig gebraten und bis zum Durchschwenken beiseitegestellt.

HOFER RINDFLEISCHWURST G.G.A.

Nudeln mit Hofer Rindfleischwurst



ZUTATEN:

500 g Nudeln	50 ml Weißwein
2 rote milde Chilis	200 g Tomatenpolpa
4 EL Rapsöl	2 Stangen Frühlingslauch, in Ringe geschnitten
2 EL Petersilie, gehackt	Salz, Pfeffer
1 Zehe Knoblauch	Allgäuer Weißlacker g. U. zum Bestreuen (oder Parmesan)
150 g Hofer Rindfleischwurst g. g. A.	
1 kleiner Brokkoli, in kleine Röschen geteilt	

ZUBEREITUNG:

Die Nudeln nach Packungsangabe kochen. Chilis, 2 EL Öl, Petersilie und die Hälfte des Knoblauchs zu einer Paste mixen, stückchenweise die Rindfleischwurst einmischen, evtl. noch mehr Öl einfließen lassen. Es soll eine Konsistenz ähnlich wie bei Pesto entstehen. Aber nicht zu lange mixen, sonst wird die Masse zu warm.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Brokkoli darin andünsten und die Hälfte des Knoblauchs dazureiben und mitdünsten. Dann die Rindfleischwurstmasse hinzugeben und kurz mit andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, Alkohol verdampfen lassen und die Tomatenpolpa hinzugeben und für 2–3 Minuten köcheln lassen. Den Frühlingslauch und die Nudeln zur Soße geben, gut durchschwenken und abschmecken. Mit dem Käse bestreuen und sofort servieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck