



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Salsiccia-Pasta mit Fenchel und Tomatensugo

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, zwei Pfannen (1 große, 1 kleine) sowie einen großen Topf bereit. Und in ca. 20 Min gibt's schon lecker Essen!

Pasta in reichlich Salzwasser ca. 10 Min al dente kochen.

Fenchel waschen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Das feine Fenchelgrün, falls vorhanden aufheben. Fenchelringe in einer großen Pfanne mit reichlich Öl auf hoher Hitze anbraten. **Salsiccia** häuten und klein würfeln. **Peperoni** waschen, der Länge nach halbieren, entkernen und klein würfeln. Wer es gerne sehr scharf hat, kann die Kerne auch drin lassen. Alles zusammen mit dem Fenchel ca. 3-4 Min anbraten. **Tomaten** waschen, Strunk entfernen und achteln. Tomaten, das **Tomatenmark** sowie den ganzen **Rosmarinzweig** mit etwas Nudelwasser (1P-Tüte: 3-4 EL, 2P-Tüte: 7-8 EL) in die Pfanne geben und alles weitere 6-7 Min anbraten bzw. garen. Ordentlich salzen und pfeffern.

Eine kleine Pfanne mit Olivenöl stark erhitzen. Währenddessen das **Toastbroat** ganz klein würfeln. Toastbrot in die Pfanne geben und ordentlich durchschwenken. Alles salzen und pfeffern. Ca. 3 Min bzw. bis die Toastwürfel kross sind anbraten. Rühren nicht vergessen, die Würfel brennen ratz fatz an.

Pasta auf einem tiefen Teller anrichten, die Salsiccia-Tomaten-Mischung (ohne den Rosmarin) darüber geben, darauf die Croutons werfen, mit dem Fenchelgrün garnieren und sofort servieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. facebook.com/chriskochtuete wäre toll Mal unzufrieden? Dann tut mir das Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.

Eine Review auf oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. schrecklich leid. Komm zu mir an den