Girandole in Teewurst-Sauce

Pasta mit sehr viel leckerer, sämiger Sauce

Ich probiere dies einfach aus, aus einer Teewurst eine Pasta-Sauce zuzubereiten. Und siehe da, man kann durchaus eine Sauce daraus zubereiten.

Man gibt einfach etwas Sahne oder auch Gemüsefond oder Weißwein dazu, um die Wurst zu verlängern und die Sauce flüssig zu machen.

Das Ganze ergibt eine sehr wohlschmeckende, würzige und sämige Sauce.

Dazu gibt es als Pasta Girandole. Girandole ist eine sehr saucensüffige Pastasorte.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Girandole
- 125 g feine, geräucherte Teewurst
- 1/2 Zwiebel

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 ml Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Teewurst dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich kräftige Röststoffe am Topfboden bilden. Mit Sahne ablöschen. Alles verrühren und Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und viel Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren und servieren.