

Pastasotto mit Frühlingszwiebeln, Dörrtomaten und Salsiccia



Im Aussehen wie Risotto – aber eigentlich sind es kleine reiskornförmige Teigwaren.

Zutaten

Für 2 Personen

2 Esslöffel Olivenöl
150–200 g Salsiccia, Schweins-Cipollata oder Schweinbratwurst
1 Bund Frühlingszwiebel
50 g Dörrtomaten in Öl eingelegt
ca. 6 dl Gemüsebouillon
1 Esslöffel Öl von den Dörrtomaten oder Olivenöl
1 Esslöffel Butter
200 g Teigwaren reisförmig, siehe Rezept-Tipp
1 dl Weisswein
50 g Parmesan am Stück
0.5 Bund Basilikum
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Wurst darin je nach Grösse bzw. Dicke rundum 8–10 Minuten braten.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln rüsten. Die weisse Knolle halbieren und in Streifen, das Grün in Röllchen schneiden. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen und in feine Streifen schneiden.

In einer kleinen Pfanne die Bouillon aufkochen.

In einer mittleren Pfanne das Tomaten- oder Olivenöl sowie die Butter erhitzen. Frühlingszwiebeln und Dörrtomaten andünsten. Die Reisteigwaren beifügen, den Wein dazugiessen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren einkochen lassen. Dann nach und nach die heisse Bouillon beifügen und das Pastasotto weiterhin unter gelegentlichem Umrühren bei Mittelhitze 8–10 Minuten kochen lassen; aufpassen, dass die Teigwaren nicht am Pfannenboden ankleben.

Inzwischen die gebratene Wurst in dünne Scheiben schneiden und diese je nach Grösse der Wurst halbieren. In die Bratpfanne zurückgeben und knusprig braten. Vom Parmesan mit dem Sparschäler 8 dünne Scheiben abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Käse fein reiben. Vom Basilikum einige Blättchen für die Garnitur beiseitelegen, den Rest in feine Streifen schneiden.

Wenn das Pastasotto bissfest gegart ist, den geriebenen Parmesan, das Basilikum und die gebratenen Wurststücke unterrühren und die Teigwaren mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Das Pastasotto in tiefen Tellern anrichten und mit den Käsescheiben garnieren. Sofort servieren.

Die kleinen reiskornförmigen Teigwaren nennt man in Italien Risoni, in Griechenland sind sie als Kritharaki bekannt. Und sie können tatsächlich wie Risotto zubereitet werden.