



Spirelli mit Tomatensugo, Salsiccia und gebratenem Fenchel

Zubereitung

1. Das Suppengrün waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch durch eine Presse drücken und in 2 EL Naturata Olivenöl in einem Topf anschwitzen.
2. Gemüse dazugeben und kurz anbraten. Naturata geschälte Tomaten in Tomatensaft hinzufügen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen.
3. Die frischen Kräuter hacken und zum Tomatensugo hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Naturata Gemüsebrühe nach Belieben abschmecken.
4. Den Fenchel in feine Scheiben schneiden.
5. Die Salsiccia ebenfalls in dünne Scheiben schneiden, in eine erhitzte Pfanne geben und anbraten.
6. Den Fenchel zur Salsiccia hinzufügen und ebenfalls anbraten.
7. Die Naturata Dinkel-Spirelli in Salzwasser al dente kochen und anschließend alles zusammen anrichten.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 1 Glas Geschälte Tomaten in Tomatensaft
- 400 g Spirelli, Dinkel hell
- 2 EL Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra
- etwas Gemüsebrühe hefefrei

Weitere Zutaten

- 1 Bund Suppengrün (Sellerie, Karotte, Lauch)
- 2 Zehen Knoblauch
- Frische Kräuter (z.B. Thymian, Basilikum, Oregano)
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 350 g Salsiccia (erhältlich im italienischen Supermarkt)
- 1 Knolle Fenchel, groß