



**Vier
Jahreszeiten
Park
Oelde**

Oelder Lieblings-Rezepte

Heute von Anastasia Vlachava, Vorsitzende des Oelder Gewerbevereins:

Tagliatelle mit Salsiccia

„Das ist eines meiner schnellen Lieblings-Rezepte!“

Zutaten:

4 Salsiccia (ital. grobe Bratwurst) oder Nürnberger
500 g Tagliatelle
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Olivenöl
2 Eier
300 g frisch geriebener Parmesan
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
frische glatte Petersilie, gehackt
Weißwein



für 3-4 Portionen



20 min

Zubereitung:

1. Die Würstchen der Länge nach aufschlitzen und aus der Haut herauslösen, das Brät in kleine Stückchen schneiden und zu Bällchen formen. Frischen Pfeffer auf einen Teller mahlen und die kleinen Bällchen darüber rollen. In einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Salsiccia-Bällchen ordentlich anbraten. Das ganze mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen.
2. Derweil die Pasta nach Anleitung in Salzwasser al dente kochen. Pasta direkt aus dem Topf in die Pfanne zu den Bällchen geben. Etwas Kochwasser aufbewahren. Nebenbei in einer Schüssel die Eier mit der Hälfte des Parmesans, der Zitronenschale und der Petersilie verquirlen und in die Pfanne mit der Salsiccia und der Pasta geben. Ggf. noch etwas Kochwasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das ganze noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut vermengen und den Rest des Parmesans darüber geben. Guten Appetit!