

Ravioli Füllung oder Sauce für Tjarin-Nudeln

Für die Sauce

3-4 Schweinwürste

Knoblauch

1 Rosmarinzweig

Butter

50 g Pancetta gewürzten Speck, gehackt

200 ml Brühe

Tomatensauce

frisch geriebenen Parmesan

Salz und Pfeffer

Die Wurstmasse aus der Haut rausdrücken, die Masse zerhacken und mit Knoblauch und Rosmarin leicht anbraten. Die Butter in einem weiten Topf schmelzen und das Pancetta-Hack kurz darin anbraten. Dann zu den Würsten geben und von allen Seiten anbräunen. Die Tomatensauce darüber geben, dann die Brühe und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf abdecken und gut köcheln lassen.

Ravioli damit füllen oder Tjarin-Nudeln damit beglücken. Das ganze kann mit Trüffelscheiben und Parmesan verfeinert werden.

Warum nicht einen Barbera dazu geniessen.

