

Röstkartoffeln mit Salsiccia - mediterran

Festkochende Kartoffeln

- ◆ am Vortag kochen (Pellkartoffeln), über Nacht in den Kühlschrank legen. Am nächsten Tag pellen, in Würfel schneiden und in Olivenöl goldbraun braten.

Salsiccia (oder andere ungebrühte Bratwurst)

- ◆ in kleinen Portionen aus der Pelle drücken, zu den Kartoffeln geben und mitbraten.

Schalotten und Knoblauch

- ◆ schälen, fein würfeln, auch mitbraten

Schwarze Oliven ohne Stein, Thymian- und Rosmarinzweige

- ◆ Die Kräuter grob schneiden und mit den halbierten Oliven unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Berücksichtigen, dass die Wurst meist bereits kräftig gewürzt ist.

„Die **Salsiccia** (ital. Mehrzahl: *salsicce*) ist eine italienische, pikant gewürzte Wurst. Vom Aussehen ähnelt sie oft einer deutschen groben Bratwurst. Je nach Region wird die Salsiccia mit verschiedenem Fleisch hergestellt und mit Kräutern und Aromen angereichert.

Drückt man sie aus der Pelle, so ergibt das Brät eine schmackhafte Fleischeinlage in Pasta-Saucen. In dieser Form wird die Salsiccia auch oft in Risottos verwendet“ (aus Wikipedia).

Nach einem Rezept von Cornelia Poletto

Guten Appetit!