

A photograph of a white ceramic bowl filled with Gemelli-Vollkorn-Pasta, topped with sliced Luganighetta sausage, sautéed onions, and fresh sage leaves. The bowl is set on a green cloth napkin. In the background, a dark pan contains more of the same dish, and a small dark bowl holds grated Parmesan cheese. The scene is lit with warm, natural light, suggesting a rustic kitchen setting.

Gemelli-Vollkorn-Pasta mit Zwiebeln, Salbei und Luganighetta Gran Riserva an Bier

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 600 Vollkorn-Gemelli
- 4 Zwiebeln
- 400 Luganighetta Gran Riserva
- 200ml Bier
- 4 Bund Salbei
- 160 gehobelter Parmesan
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Luganighetta Gran Riserva in Scheiben schneiden. Pasta in viel kochendes Salzwasser geben.
3. Während die Teigwaren kochen, 4 Esslöffel Olivenöl in einer grossen beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin 3 bis 4 Minuten dünsten.
4. Mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne nehmen. 2 Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben, einige Salbeiblätter dazugeben und die Wurstscheiben bei starker Hitze 2 bis 3 Minuten anbraten, bis sie rundum goldbraun sind.
5. Mit dem Bier ablöschen, Hitze zurücknehmen, Zwiebeln wieder dazugeben und weiter kochen, bis die Pasta gar ist.
6. Pasta abtropfen, wenn sie al dente ist, dabei einige Esslöffel des Kochwassers auffangen und in die Pfanne zur Wurst geben.
7. Die Pasta in die Pfanne zur Wurst geben und sie kurz mitkochen, damit sie Geschmack aufnimmt.
8. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken, auf Teller verteilen und mit gehobeltem Parmesan bestreut servieren.