Artikel vom 30.08.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 15:20 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/fruchtige-salsiccia-sosse

Fruchtige Salsiccia-Soße



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 Personen):
300 g Salsiccia,
300 ml Wasser,
100 g Gorgonzola,
1 bis 2 EL Feigenmarmelade,
1 EL Limettensaft,
1 TL gerebelter Thymian,
1 EL Speisestärke,
Salz,
weißer Pfeffer,
100 g Buchweizen.

Zubereitung: Die Salsiccia pellen und in mundgerechte Stücke schneiden. Diese ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anbraten, dann mit dem Wasser ablöschen. Gorgonzola in Stücken zugeben und einrühren. Mit Marmelade, Saft und Gewürzen abschmecken. Die Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren und zugeben, dann die Soße aufkochen lassen und warmstellen. Den Buchweizen nach Packungsanleitung zubereiten oder in 200 ml leicht gesalzenes, kochende Wasser geben und bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Mit der Soße servieren. **Tipp:** Wer mag, kann pro Person eine frische Feige in Spalten geschnitten dazu servieren.