

## Pasta mit Honig-Zwiebeln und Salsiccia

Für 4 Personen :

200 g Schalotten	2 EL Butter	2 EL Honig
3 EL weißer Balsamicoessig	Salz	250 g Penne
300 g Salsiccia	1 EL Olivenöl	150 g Ricotta
1 Bund Rucola	Pfeffer	

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe in Butter anbraten und bei milder Hitze ca. 30 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Den Honig zugeben und einige Minuten karamellisieren lassen. Dann mit dem Balsamicoessig ablöschen und mit Salz abschmecken.

Die Penne in reichlich Salzwasser »al dente« garen, abgießen und kurz abtropfen lassen.

Währenddessen die Salsiccia häuten und die rohe Wurst mit den Fingern in kleine Stücke teilen. Dann in Olivenöl scharf anbraten. Die heiße tropfnasse Pasta zugeben und gut durchschwenken. Dann den Ricotta, den grob geschnittenen Rucola und etwas Pfeffer zugeben und kurz durchschwenken.

Die Pasta mit Salsiccia auf 4 Teller geben und mittig die Honig- Zwiebeln darauf verteilen.

Christian Henze am 12. Oktober 2018