

**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

CONCHIGLIE MIT SALSICCE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Salsicce pellen und leicht zerkrümeln.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Salsicce darin unter Rühren goldbraun anbraten. Mit Whisky ablöschen.

Die Hitze verringern und den Vollrahm und die Orangenschale dazugeben.
Mit Meersalz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Die Eigelbe und das Ei mit dem Parmesan verquirlen und mit Meersalz abschmecken.

Die Conchiglie in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und ein wenig von der Kochflüssigkeit aufbewahren.

Die Teigwaren mit der Sauce vermischen,
die Pfanne vom Herd nehmen und die Eiermischung unterrühren.
Bei Bedarf noch ein wenig Kochflüssigkeit hinzufügen.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

500 G CONCHIGLIE

250 G SALSICCE

1 ORANGE, ABRIEB

180 ML VOLLRAHM

3 EIGELB

1 EI

80 G PARMESAN, GERIEBEN

3 EL WHISKY

OLIVENÖL ZUM BRATEN

MEERSALZ

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO