

## **Penne alla norcina**



für 2 Personen

Vorbereitungszeit: 10 min

Zubereitungszeit: 15 min

### **Zutaten:**

220 g Penne lisce  
40 g Schalotten oder weisse Zwiebeln  
200 g Salsiccia fresca di Norcia (frische Bratwurst)  
Olivenöl  
Salz + Pfeffer  
125 ml Weisswein  
150 ml Sahne  
Trüffelöl  
Pecorino romano, gerieben  
1 schwarze Trüffel (Glas)

### **Zubereitung:**

Schalotten/weisse Zwiebeln schälen und fein würfeln. Bratwurst aus der Pelle schieben.

Wasser für die Pasta aufkochen, 1-2 El grobes Salz darin auflösen. Penne hineingeben, umrühren und bissfest kochen, ab und zu umrühren. (Kochdauer nach Packungsanweisung)

Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen, Schalotten darin anschwitzen, Salsiccia zufügen, mit dem Kochlöffel zerdrücken und leicht anbraten. Weisswein angießen, verdampfen lassen, auf kleinem Feuer 8-10 min kochen. Sahne zugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Trüffelöl einrühren.

Penne abgiessen, zur Sauce geben und untermischen, dann mit Pecorino bestreuen.

Auf heissen Tellern verteilen und den Trüffel über die Penne alla norcina hobeln.