

Salsicca in Tomatensugo mit Zitronen-Kartoffelstampf

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln,
½ Salzzitrone, 1 Bund Petersilie,
1-2 Knoblauchzehen,
150 g Kalamata-Oliven
4 Salsicca, 1 kleiner Zucchini,
1 Gemüsezwiebel,
1 Möhre, 1 Fenchelknolle,
1 Glas Sugo, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen,
heiß durch die Kartoffelpresse drücken,
Olivenöl, Petersilie und Knoblauch
im Mixer pürieren, etwas Petersilie
für die Deko zurückbehalten,
Salzzitrone und Oliven fein hacken
und mit dem Öl vermengen,
Salsicca aus dem Darm lösen, kleine
Kugeln formen, Gemüse putzen
und in schmale Streifen schneiden,
die Kugeln anbraten und in eine Auflaufform
geben, Gemüse nach und nach im Bratensaft
anbraten, bei Bedarf Olivenöl zugeben,
alles zur Salsicca geben, dann alles mit
Sugo übergießen und bei 180 °C im
Backofen für ca. 15 Minuten garen.
Petersilieöl und Oliven-Zitronenmasse
unter die Kartoffeln ziehen.

Weinempfehlung

Réserve Rouge „Vallée du Paradis“ 2016
Domaine des Deux Clés, Languedoc (F)