



Pasta mit Saucisson vaudois IGP und Lauch

Zutaten

 4-5 Personen

400g	Saucisson vaudois IGP
200g	Lauch
2dl	Weisswein
3dl	Sahne
400g	Pasta
100g	Etivaz AOP

Rezept

- 1** Rohe Saucisson vaudois IGP in Würfel schneiden.
- 2** Lauch in Streifen schneiden.
- 3** Etivaz AOP in feine Scheiben hobeln.
- 4** Wurstwürfel anbraten.
- 5** Lauch hinzugeben.
- 6** Mit Wein und Sahne ablöschen.
- 7** (Vorgekochte) Pasta hinzugeben.
- 8** 15 Minuten köcheln lassen.

Die Tipps des Profis:

 Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.

 Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.

 Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

