Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten

Penne mit Walnüssen und Salsiccia

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	344 kcal/ 1438 kJ	Fett:	24 g
Eiweiß:	10 g	Davon gesättige Fettsäuren:	5 g
Kohlenhydrate:	22 g	ungesättige Fettsäuren:	19 g

Zubereitung:

1. Das Brät der Salsiccia aus der Pelle drücken, zerkrümeln und in Olivenöl ca. 5 Minuten braten, bis die Stückchen komplett durchgegart und gebräunt sind. Dann Walnüsse, Frühlingszwiebel, Möhren und Knoblauch hinzufügen. Weitere 3 Minuten braten. Alle Zutaten mit der Hühnerbrühe ablöschen und bis auf die Hälfte des Volumens einkochen lassen.

2. Während die Brühe einkocht, die Penne in gesalzenem Wasser für 7 bis 8 Minuten kochen, damit die Nudeln zu drei Vierteln gar sind. Abgießen, zur Wurstmischung geben und für weitere 4 Minuten köcheln lassen.

Zutaten für 4 Portionen :

80 g	Salsiccia (italienische, pikant gewürzte Wurst)
1/2 EL	Olivenöl
60 g	kalifornische Walnüsse, geviertelt
1	mittlere Frühlingszwiebel, gewürfelt
1	Möhren, gewürfelt
2	Knoblauchzehen, fein geschnitten
60 ml	Hühnerbrühe
100 g	Vollkorn-Penne
	Salz und Pfeffer
Für das Walnuss-Topping	
1/2 EL	Butter
1 TL	Olivenöl
20 g	kalifornische Walnüsse, fein gehackt
20 g	Panko-Paniermehl
1 TL	Zitronenzesten
	Salz