



Rigatoni mit Orangen-Sugo

und Basilikum-Gremolata



20-30min



2 Personen

Es gibt köstlich-fruchtige Pasta mit einer Tomatensauce, die mit Kirschtomaten und Orangensaft verfeinert wird. Darüber streuen wir eine knusprige Gremolata aus Mandelblättchen und frischem Basilikum. Gekrönt wird alles mit geriebenem Hartkäse. Du wirst begeistert sein!

Was du von uns bekommst

- Rigatoni ¹
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Knoblauchzehe
- geschälte Tomaten
- Orange
- frischer Basilikum
- Mandelblättchen ¹⁵
- rote Zwiebel
- Kirschtomaten

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 750.0kcal, Fett 18.6g, Eiweiß 25.1g, Kohlenhydrate 114.0g



1. Gemüse vorbereiten

Einen mittleren Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, beides fein hacken. **Orange** auspressen und die **Kirschtomaten** halbieren.



4. Gremolata vorbereiten

Inzwischen die **Basilikumblätter** abzupfen und klein hacken. Die **Mandelblättchen** grob hacken und ohne Fett in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 1-2Min. goldbraun rösten. Vorsicht, sie können schnell verbrennen.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die Hälfte **Pasta** darin ca. 8-9Min. bissfest garkochen. Wer großen Hunger hat, verwendet mehr Pasta. Die übrigen Rigatoni werden nicht mehr gebraucht. Anschließend in einem Sieb abgießen und warm beiseitestellen.



5. Gremolata mischen

Basilikum und **geröstete Mandeln** nach Geschmack mit 1-2EL **Orangensaft**, Salz und Pfeffer, sowie 1EL Öl verrühren.



3. Sugo ansetzen

Einen mittlere Pfanne mit 1TL Öl auf mittelhohe Stufe vorheizen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** darin ca. 1-2Min. anschwitzen. Mit den **geschälten Tomaten** ablöschen, und mit Salz, Pfeffer, Zucker und nach Geschmack 2-4EL **Orangensaft** verfeinern. Sugo ca. 8Min. köcheln lassen. Nach ca. 3Min. die **Kirschtomaten** hinzugeben.



6. Pasta zusammenstellen

Pasta in die **Saucenpfanne** geben und alles gut vermengen. Pasta anrichten und **Gremolata** darauf geben, den **Käse** drüber reiben.