



## Pasta mit Chorizo-Ragout

und karamellisierten Tomaten



20-30min



2 Personen

Was für ein schönes Paar! Würzige Chorizo aus dem sonnigen Spanien und feinste Fettuccine aus Italien, die wir mit frischen Zucchini zu einer herzhaften Sauce kochen. Jetzt nur noch süß-saftige Kirschtomaten und gutes Olivenöl und das mediterrane Glück ist perfekt!

## Was du von uns bekommst

- Chorizo
- Knoblauchzehe
- Zwiebel
- Tagliatelle NEW, Iris <sup>1</sup>
- Kräuter der Provence
- Zucchini
- Kirschtomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Sieb

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

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 845.0kcal, Fett 30.5g, Eiweiß 36.3g, Kohlenhydrate 103.4g



**1. Gemüse vorbereiten**

**Kirschtomaten** vierteln. **Knoblauch** und **Zwiebel** schälen und fein würfeln. **Zucchini** längs halbieren, dann in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden.



**4. Chorizo anbraten**

Große Pfanne mit 1EL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen, die **Chorizo** und die **Zucchini** von allen Seiten ca. 4-5Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, Pfanne jedoch griffbereit halten.



**2. Chorizo vorbereiten**

Ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** im großen Topf zum Kochen bringen. **Chorizo** ebenfalls längs halbieren und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden.



**5. Tomaten karamellisieren**

Pfanne erneut auf mittlere Stufe erhitzen. 1TL Zucker hineingeben und flüssig werden lassen, anschließend die **geschnittenen Kirschtomaten** zugeben und ca. 2Min. anbraten. Dabei mehrfach schwenken.



**3. Nudeln kochen**

Sobald das Wasser kocht, **Pasta** zugeben und ca. 8-10Min. bissfest gar kochen. Wasser abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen. Warm beiseitestellen.



**6. Sauce kochen**

1TL Butter, **Zwiebel** und **Knoblauch** zu **Tomaten** geben, ca. 1-2Min. anschwitzen. Nun **Chorizo** und **Zucchini** zugeben, ca. 2Min. köcheln lassen bis diese warm sind und 1EL **Kräuter der Provence** dazugeben. Nun **Pasta** unter die **Sauce** heben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.