

MARLEY SPOON



Penne mit Mangold und Tomaten

aus einem Topf



20-30min



2 Personen

Du kommst abends nach Hause, hast Hunger aber keine Energie? Dann ist diese Pasta genau das Richtige für dich, denn es geht "one-pot-mäßig" einfach. Die Nudeln und Frischkäse-Sauce kochen auf dem Herd alleine vor sich hin, Baby Mangold unterheben und alles, was du am Ende machen musst, ist genießen!

Was du von uns bekommst

- Tomaten passiert
- Penne ¹
- getrocknete Tomaten
- Ricotta ⁷
- Knoblauchzehe
- Baby Mangold
- frischer Basilikum
- frischer Rosmarin

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 760.0kcal, Fett 24.6g, Eiweiß 25.0g, Kohlenhydrate 107.0g



1. Tomaten schneiden

Die **getrockneten Tomaten** in einer kleinen Schale mit heißem Wasser einige Minuten einweichen. Anschließend abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.



2. Kräuter hacken

Die Blätter des **Basilikums** und **Hälfte des Rosmarins** von den harten Stängeln abstreifen und fein hacken. Der übrige Rosmarin wird nicht verwendet, passt aber gut zu gebratenem Fleisch oder Ofenkartoffeln.



3. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein schneiden.



4. Sauce aufkochen

Nun in einem großen Topf die **passierten Tomaten** mit 300ml leicht gesalzenem Wasser aufkochen lassen.



5. Pasta kochen

Sobald die **Sauce** köchelt, die Hitze mittelhoch stellen und die **getrockneten Tomaten** mit 1-2EL Öl, **Nudeln, Knoblauch, Rosmarin** und **Hälfte vom Ricotta** unterrühren und alles für ca. 12-15Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn das Wasser zu schnell verdampft, nach Bedarf etwas Wasser nachgießen. Ca. 2Min. vor Garenden **Hälfte vom** __Basilikum...



6. Fertigstellen

Nach und nach den **Mangold** unterrühren, bis er einfällt. Sobald die **Pasta** bissfest gar ist, von der Hitze nehmen und mit übrigem **Basilikum** garniert servieren.