



Penne mit Balsamico-Gemüse und Frischkäse

 20-30Min.  3-4 Personen

Heute in deiner Box: saftiges Paprika- und Sellerie-Gemüse in einer dicken Tomatensauce und abgeschmeckt mit würzigem Balsamico-Essig. Dazu gibt es Penne-Pasta und cremige Flocken von Frischkäse als Garnitur obendrauf! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 Zwiebel
- 1 Tütchen Balsamico-Essig
- 1 Packung Karotten
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 rote Paprika
- 2 Packungen Penne ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 720.0kcal, Fett 16.0g, Eiweiß 23.2g, Kohlenhydrate 114.2g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Inzwischen die **Karotten** schälen und in ca. 1cm dicke Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die **Paprika** entkernen und in feine Streifen schneiden. Den **Sellerie** längs halbieren und ebenso würfeln.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 11-13Min. bissfest kochen, dann abgießen und kalt abschrecken.



2. Gemüse anbraten

Nun in einer großen Pfanne das **Gemüse** samt **Zwiebeln** aus Schritt 1 mit 1-2EL Öl ca. 2-3Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Sauce fertigstellen

Nun die **Hälfte des Frischkäses** unter die **Sauce** mischen und ca. 1-2Min. einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Sauce ansetzen

Im Anschluss das Gemüse mit **Balsamico** ablöschen und die **Dosentomaten** hinzufügen und mit ca. 100ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** einmal aufkochen lassen, dann die Hitze runter drehen und für ca. 12-15Min. leicht köcheln lassen.



6. Pasta fertigstellen

Zum Schluss die **abgetropfte Pasta** unter **Sauce** mischen, mit Salz abschmecken und mit dem **restlichen Frischkäse** und schwarzem Pfeffer garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**