

MARLEY SPOON



Salsiccia-Pasta

mit Thymian und Orangen-Tomatensauce



30-40min



4 Personen

Salsiccia ist eine pikant gewürzte Wurst und damit eine der beliebtesten Wurst-Spezialitäten Italiens. Und wozu würde sie besser passen als zu Pasta? Wir kombinieren die leckere Wurst mit einer fruchtig-leichten Orangen-Tomatensauce, verfeinern sie mit Thymian und einem frischen Rucola-Salat.

Was du von uns bekommst

- Kirschtomaten in Dose
- Thymian
- Tagliatelle ¹
- Salsiccia
- Knoblauchzehe
- Rucola
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Zwiebel
- Orange

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Zitronenpresse

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 880.0kcal, Fett 32.4g, Eiweiß 35.4g, Kohlenhydrate 107.5g



1. Salsiccia schneiden

Den Topf mit 2TL Salz und Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen **Salsiccia** von der Haut befreien und in ca. 1,5cm dicke Stücke schneiden.



4. Salsiccia anbraten

Inzwischen eine große Pfanne mit 2EL ÖL auf mittelhohe Stufe erwärmen und **Salsiccia** darin ca. 3-5Min. von allen Seiten knusprig anbraten, Hitze evtl. reduzieren und gehackte **Zwiebeln** glasig mitbraten, nicht verbrennen lassen. **Knoblauch** und **Thymian** für eine weitere Minute mitbraten.



2. Gemüse vorbereiten

Knoblauch und **Zwiebeln** schälen, dann fein hacken. **Thymianblättchen** grob von den Stielen abstreifen. Die **Orange** gründlich auspressen.



5. Sauce kochen

Kirschtomaten und **Orangensaft** zur **Salsicciapfanne** geben, mit Salz, Pfeffer und 1/2 TL Zucker abschmecken, ca. 10Min. einköcheln. Evtl. einige Löffel Pastawasser zugeben, falls die **Sauce** zu dick wird.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin für ca. 6-8Min. bissfest kochen, Wasser abgießen, dabei etwas Pastawasser auffangen und in einem Sieb abtropfen lassen.



6. Anrichten

Inzwischen **Rucola** waschen und abtropfen lassen, mit 2EL ÖL, 2EL Essig, Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Käse** grob reiben. **Pasta** unter die **Sauce** mischen, anrichten und **Käse** darüber streuen. **Pasta** mit dem **Salat** servieren.