

# 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 <sup>1</sup>
- Salsiccia
- Knoblauchzehe
- Rucola
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- 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.