



Farfalle mit feuriger Chorizo,

Fenchel und frischem Oregano



20-30min



2 Personen

Heute in der Box: Die Lieblingswurst unserer Testküche - feurige Chorizo. Die pikante Wurst vom Schwein ist mit extra viel Knoblauch und Paprika gewürzt und ein echter Klassiker in Spanien und Portugal. Wir verwenden sie in einem leckeren Pasta-Gericht mit einer fruchtigen Tomaten-Fenchel-Sauce.

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- Farfalle BIO ITALIA 1
- Fenchel
- Chorizo
- Zwiebel, gelb
- Tomaten gewürfelt
- Oregano, frisch
- Gemüse Mischung mediterran

Was du zu Hause benötigst

- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 800.0kcal, Fett 30.6g, Eiweiß 30.3g, Kohlenhydrate 97.7g



1. Gemüse vorbereiten

Einen großen Topf mit 1TL Salz und Wasser zum Kochen bringen. **Fenchel** halbieren, Strunk keilförmig rausschneiden, dann den Rest in dünne Streifen schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, beides klein schneiden. **Oreganoblättchen** von den Stielen zupfen und grob hacken.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Hälfte** der **Farfalle** darin ca. 10-12Min. garkochen, dann abgießen, dabei eine halbe Tasse Kochwasser aufheben. **Pasta** zugedeckt warm beiseitestellen.



3. Chorizo vorbereiten

Inzwischen die **Chorizo** in 2cm dicke Stücke schneiden. Evtl. vorher die Pelle abziehen.



4. Chorizo braten

Eine große Pfanne hoch erhitzen und die **Chorizo** darin ca. 2-3Min. scharf anbraten, dann **Zwiebel** und **Knoblauch** weitere ca. 1-2Min. mitbraten.



5. Sauce zubereiten

Die Pfanne mit den **Tomaten** ablöschen und den **Fenchel** unterrühren. Einen Rindersuppenwürfel darin auflösen, dann kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3/4 vom **Oregano** und die **Gewürzmischung** dazu geben und die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 4-5Min. köcheln.



6. Fertigstellen

Zum Schluss die **Farfalle** mit der **Sauce** vermengen. Evtl. einige Löffel vom Kochwasser dazugeben bis alles gleichmäßig mit der Sauce benetzt ist. **Pasta** anrichten und nach Geschmack mit übrigem **Oregano** garnieren.