

MARLEY SPOON



Farfalle mit feuriger Chorizo,

Fenchel und frischem Oregano



20-30min



4 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

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

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 830.0kcal, Fett 30.7g, Eiweiß 30.8g, Kohlenhydrate 104.9g



1. Gemüse vorbereiten

Einen großen Topf mit 2TL Salz und Wasser zum Kochen bringen. **Fenchel** halbieren, Strunk keilförmig rausschneiden, dann den Rest in dünne Streifen schneiden. **Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen, beides klein schneiden. **Oreganoblättchen** von den Stielen zupfen und grob hacken.



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.



2. Pasta kochen

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



5. Sauce zubereiten

Die Pfanne mit den **Tomaten** ablöschen und den **Fenchel** unterrühren. Zwei 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.



3. Chorizo vorbereiten

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



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.