



## Cavatappi mit Chorizo

und gegrillter Paprika



20-30Min.



3-4 Personen

Heute in deiner Box: Ein schnelles Pastagericht mit einer süchtig machenden, cremigen Tomatensauce mit würziger Chorizo-Wurst. Frischer Thymian in der Sauce sorgt für ein besonders tolles Aroma. Thymian ist übrigens seit Jahrhunderten auch als vielseitige Heilpflanze eine Geheimwaffe gegen allerlei Krankheiten und Entzündungen.

## Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 10g frischer Thymian
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 400g passierte Tomaten
- 3 gelbe Paprika
- 2 Packungen Chorizo <sup>7</sup>
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 500g Pasta <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- 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 850.0kcal, Fett 30.8g, Eiweiß 31.7g, Kohlenhydrate 106.8g



**1. Paprika grillen**

In einem Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Den Grillbackofen auf höchster Stufe vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und für ca. 8-10Min. grillen, bis die Haut leicht dunkel wird und aufplatzt. Herausnehmen und abkühlen lassen.



**4. Pasta kochen**

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 6-7Min. bissfest kochen. Ca. 50ml Pastawasser abschöpfen, die **Nudeln** dann in ein Sieb abgießen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen.



**2. Chorizo schneiden**

Inzwischen die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Chorizo** mit einem Messer von der Pelle befreien und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und grob hacken.



**5. Paprika schneiden**

Die **abgekühlte Paprika** in feine Streifen schneiden und unter die **Tomaten-Chorizo-Sauce** untermischen.



**3. Sauce ansetzen**

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1EL Öl in einer großen Pfanne bei niedriger Hitze 1-2Min. glasig dünsten. Die **Chorizo** hinzufügen und ca. 2-3Min. auf mittlerer Hitze anbraten. Den **Brühwürfel** hineinbröseln, den **Thymian** dazugeben, mit dem **Paprikapulver** bestäuben und alles mit den **passierten Tomaten** ablöschen. Ca. 6-8Min. köcheln lassen.



**6. Sauce fertigstellen**

Die **Crème fraîche** unter die **Sauce** rühren, ggf. zusätzlich mit etwas **Pastawasser** verdünnen. Die **Sauce** vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit der **Tomaten-Chorizo-Sauce** servieren.