



## Pasta mit Chorizo-Ragout

und karamellisierten Tomaten



20-30min



4 Personen

Was für ein schönes Paar! Würzige Chorizo aus dem sonnigen Spanien und feinste Fettuccine aus Italien, die wir mit frischen Zucchini zu einer herzhaften Sauce kochen. Jetzt nur noch süß-saftige Kirschtomaten und gutes Olivenöl und das mediterrane Glück ist perfekt!

## Was du von uns bekommst

- Tagliatelle a Nido <sup>1</sup>
- Zucchini
- Chorizo
- Knoblauchzehe
- Kräuter der Provence
- Zwiebel
- Kirschtomaten
- Kirschtomaten in Dose

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Sieb

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

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 785790.0kcal, Fett 27.4g, Eiweiß 34.3g, Kohlenhydrate 98.9g



1. Gemüse vorbereiten

**Kirschtomaten** vierteln. **Knoblauch** und **Zwiebel** schälen und fein würfeln. **Zucchini** längs halbieren, dann in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden.



4. Chorizo anbraten

Große Pfanne mit 1EL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen, die **Chorizo** und die **Zucchini** von allen Seiten ca. 4-5Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, Pfanne jedoch griffbereit halten.



2. Chorizo vorbereiten

Wasser mit 2TL Salz für die **Nudeln** im großen Topf zum Kochen bringen. **Chorizo** ebenfalls längs halbieren und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden.



5. Tomaten karamellisieren

Pfanne erneut auf mittlere Stufe erhitzen. 2TL Zucker hineingeben und flüssig werden lassen, anschließend die **geschnittenen Kirschtomaten** zugeben und ca. 2Min. anbraten. Dabei mehrfach schwenken.



3. Nudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, **Pasta** zugeben und ca. 8-10Min. bissfest gar kochen. Wasser abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen. Warm beiseitestellen.



6. Sauce kochen

2EL Butter, **Zwiebel** und **Knoblauch** zu **Tomaten** geben, ca. 2Min. anschwitzen. Nun **Dosentomaten**, **Chorizo** und **Zucchini** zugeben, ca. 2Min. köcheln lassen bis diese warm sind und **Kräuter der Provence** dazugeben. Nun **Pasta** unter die **Sauce** heben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.