

# MARLEY SPOON



## Würzige Chorizo-Pasta

mit Baby Mangold



20-30min



2 Personen

Pasta und Chorizo sind wie füreinander geschaffen. Die würzige, spanische Wurst peppt die fruchtige Tomatensauce auf und gibt dem Gericht das gewisse Etwas. Die Wurst stammt aus der Region La Mancha und wird traditionell aus dem Fleisch schwarzer Schweine hergestellt. Die rötliche Farbe und die leichte Schärfe bekommt die Chorizo durch den hohen Gehalt an Paprikagewürz. Eine wahre Delikatesse!

## Was du von uns bekommst

- Chorizo
- Knoblauchzehe
- Zwiebel
- Spaghetti <sup>1</sup>
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Baby Mangold
- gewürfelte Tomaten
- mediterrane Gemüsemischung

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 953.0kcal, Fett 34.8g, Eiweiß 44.1g, Kohlenhydrate 111.5g



1. Zwiebeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Die **Zwiebel** und die **Knoblauchzehe** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Käse** fein reiben.



4. Sauce kochen

In der gleichen Pfanne erneut 1EL Öl erhitzen und die **Zwiebeln** und **Knoblauch** ca. 2-3Min. anschwitzen. Mit den **Tomaten** ablöschen, einen Rindersuppenwürfel rein bröseln und auflösen lassen. Die **Sauce** ca. 5-6Min. auf niedriger bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit der **Gewürzmischung** sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.



2. Chorizo schneiden

**Chorizohaut** entfernen, dann die **Würste** längs halbieren und anschließend in 1cm dicke Stücke schneiden.



5. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** ca. 7Min. bissfest kochen, abgießen und kalt abschrecken. Dabei etwas Pastawasser auffangen. Nach 7Min. sind die Nudeln al dente, je nach Geschmack länger kochen.



3. Chorizo braten

Eine große Pfanne mittelhoch erhitzen und die **Chorizo** darin bei ca. 5-6Min braten. Aus der Pfanne nehmen und warm beiseitestellen.



6. Pasta fertigstellen

Nun die **Chorizo** in die **Tomatensauce** geben und für weitere 3-4Min. warm ziehen lassen. Zum Schluss den Babymangold unter die **Tomatensauce** mischen, und die **Nudeln** unterheben bis alles gleichmäßig mit **Sauce** bedeckt ist. Evtl. ca. 100ml Pastawasser dazugeben, damit die **Sauce** füssiger ist. Mit dem geriebenen **Käse** bestreut servieren.