

# MARLEY SPOON



## Orecchiette mit Salsiccia

und cremigem Wirsing



20-30min



2 Personen

Wirsing ist ein echtes Power-Gemüse! Er steckt voller Vitamine, Kalzium, Eisen und Kalium. Geschmacklich ist er auch nicht zu unterschätzen: Zart im Geschmack und eine knackige Konsistenz machen ihn zu einem echten Leckerbissen. Wir zaubern heute eine cremige Pasta-Sauce aus dem leckeren Kohl. Dazu gibt es würzige, italienische Salsiccia und hübsche Orecchiette, Pasta in "Öhrchen"-Form.

## Was du von uns bekommst

- Orecchiette <sup>1</sup>
- Wirsing
- Petersilie
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Salsiccia
- Karotte

## Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 959.0kcal, Fett 39.0g, Eiweiß 40.0g, Kohlenhydrate 105.0g



### 1. Wirsing vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Den **Wirsing** halbieren und vom Strunk befreien, dann in feine Streifen schneiden. Die **Karotte** schälen, der Länge nach halbieren und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.



### 4. Wirsing hinzugeben

Nun den **Wirsing** und die **Karotten** für weitere ca. 2-3 Min. mitbraten und dann alles mit 100-200ml Wasser ablöschen. Einen Hühnersuppenwürfel hinzufügen und auflösen lassen, dann mit Deckel ca. 5-6Min. köcheln lassen, bis der **Wirsing** zusammengefallen ist.



### 2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob hacken.



### 5. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** 10-11Min. bissfest kochen, abgießen und warm stellen. Die **Petersilienblätter** grob hacken.



### 3. Sauce ansetzen

Die **Salsiccia** in mundgerechte Stücke schneiden und in einem großen Topf auf hoher Hitze mit 1EL Olivenöl ca. 2-3Min. scharf anbraten, dann die **Zwiebel** und den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 1-2Min. weiter braten.



### 6. Pasta fertigstellen

Zum Schluss die **Crème fraîche** unter den **Wirsing** rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles mit der **Pasta** vermengen. Den **Käse** drüber reiben und mit **gehackerter Petersilie** garnieren.