

MARLEY SPOON



Orecchiette mit Salsiccia

und cremigem Wirsing



20-30min



4 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

- Petersilie
- Wirsing
- Zwiebeln
- Crème fraîche ⁷
- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Karotte
- Salsiccia
- Orecchiette ¹

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 983.0kcal, Fett 41.0g, Eiweiß 41.0g, 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 **Karotten** 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 300-400ml 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 **Zwiebeln** 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 **gehackter Petersilie** garnieren.