



## Würzige Bratwurst-Rigatoni

mit Mangold



20-30min



2 Personen

Wir schicken dich auf eine kulinarische Weltreise: Denn hier trifft deutsche Wurstspezialität auf asiatische Schärfe. Herzhafte Bratwurst und frischer Mangold werden im Kochtopf mit einer cremigen Sauce zu einer äusserst schmackhaften Komposition. Die Chili sorgt dabei für die perfekte Würze.

## Was du von uns bekommst

- Mangold
- Tante Mizzis Bratengewürz
- Rote Thaichili
- Bratwürstel
- Knoblauchzehe
- rote Zwiebel
- Rigatoni <sup>1</sup>
- Milch <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Gemüsesuppenwürfel
- Pflanzenöl <sup>1</sup>
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf

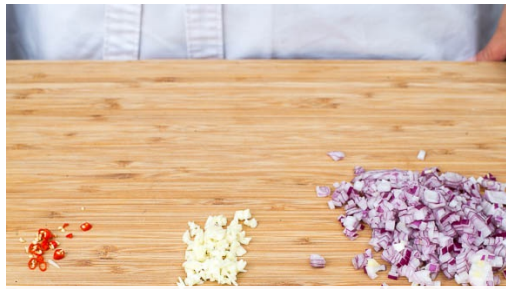
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 780.0kcal, Fett 21.9g, Eiweiß 34.0g, Kohlenhydrate 106.8g



1. Gemüse vorbereiten

Einen mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die Rigatoni zum Kochen bringen. Inzwischen **Zwiebel** schälen und klein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken oder pressen. Die **Chili** fein hacken. Wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne und verwendet nur die Hälfte.



4. Rigatoni kochen

Sobald das Wasser kocht, die Hälfte der **Rigatoni** ca. 8 Min. bissfest garkochen. Die übrigen Rigatoni werden nicht mehr verwendet.



2. Mangold vorbereiten

**Mangold** waschen und den Strunk entfernen. Die Stiele in 1cm kleine Stücke schneiden, die Blätter in sehr feine Streifen schneiden.



5. Sauce ansetzen

Inzwischen die leere Pfanne mit 1EL Butter mittelhoch erhitzen. **Zwiebelwürfel**, **Chili**, **Knoblauch** und **Mangoldstiele**, sowie 3EL Wasser dazugeben und 3-4Min. zugedeckt in der Butter dünsten. Ab und zu umrühren. 1EL Weizenmehl in die Pfanne stäuben, durchschwenken, mit der Milch ablöschen, und gut umrühren. Einköcheln lassen, bis die Sauce eindickt.



3. Bratwürste zubereiten

Eine große Pfanne mit 1EL Öl stark erhitzen. Währenddessen die **Bratwürste** in 1cm dicke, schräge Scheiben schneiden. Bratwürste in der Pfanne 3-4 Min. goldbraun anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und warm beiseitestellen.



6. Sauce fertigstellen

Sauce mit der **Gewürzmischung** verfeinern, einen halben **Gemüsesuppenwürfel** darin auflösen, **Bratwürste** sowie **Mangoldblätter** zugeben und weitere 2-3 Min. cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die **Rigatoni** abgießen und mit der Sauce vermengen, dann servieren.