

# MARLEY SPOON



## Würzige Tagliatelle mit Puten-Kichererbsen-Ragout

 20-30min  2 Personen

Hier treffen kulinarische Welten aufeinander: Die beliebte italienische Pasta mit Tomaten-Sauce bekommt nämlich eine ganz besondere Note durch die Zugabe von Kichererbsen und saftigem Putenfleisch. Mit Basilikum garniert ist das ein absoluter Knaller.

## Was du von uns bekommst

- Kichererbsen
- Tagliatelle <sup>1</sup>
- Knoblauchzehe
- Putenbrust
- Zwiebel
- Basilikum
- Tomaten geschält
- Paprika gelb
- Pizza- und Pastagewürz

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 820.0kcal, Fett 14.8g, Eiweiß 50.4g, Kohlenhydrate 112.2g



**1. Gemüse vorbereiten**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und in Scheiben schneiden.



**4. Sauce zubereiten**

In einem großen Topf die **Putenwürfel** 2-3Min. scharf anbraten, die **Zwiebel**, den **Knoblauch**, **Kichererbsen** und die **Paprika** hinzugeben und mit den **geschälten Tomaten** ablöschen. 10-15Min. leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Pute vorbereiten**

Die **Putenbrust** in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit der **Gewürzmischung** und 2EL Olivenöl vermengen.



**5. Pasta abkochen**

Die Hälfte der **Pasta** ca. 9-11Min. bissfest kochen. Der Rest wird nicht mehr verwendet. Danach die Pasta in ein Sieb abgießen und mit der Sauce vermengen.



**3. Kichererbsen vorbereiten**

Die **Kichererbsen** in ein Sieb geben und mit Wasser abspülen, abtropfen lassen.



**6. Mit Basilikum finishen**

Die **Pasta** auf die Teller verteilen. Die **Basilikumblätter** in feine Streifen schneiden und über das Gericht streuen.