



Cremige Salsiccia-Pasta

mit Wirsing



20-30min



3-4 Personen

Diese Pasta wird von frischem Wirsing und saftiger Salsiccia begleitet, die in einer cremigen Sauce ganz fantastisch auf der Gabel aussehen - und ebenso fantastisch schmecken.

Was du von uns bekommst

- 1
- 7
- 7
- 9

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal, Fett 52.5g, Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 39.1g



1. Wirsing schneiden

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. Sauce ansetzen

Nun den **Wirsing** und die **Karotten** für weitere ca. 2-3 Min. mitbraten und dann alles mit 300-500ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** 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** ca. 10-11Min. bissfest kochen, abgießen und warm stellen. Die **Petersilie** grob hacken.



3. Salsiccia anbraten

Die **Salsiccia** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und in einem großen Topf auf mittlerer Hitze mit 2EL Olivenöl ca. 2-3Min. 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.