



## Pikante Chili-Salami-Pasta

mit Tomaten und Borlotti-Bohnen



20-30min



2 Personen

Wenn dich die Pasta-Lust packt, hat unser Koch Matthias hier genau das Richtige für dich: eine saftig-pikante Pasta mit würziger Peperoni-Salami in Tomatensauce mit Borlotti-Bohnen. Das geht schnell, einfach und ist ziemlich lecker - auch noch am nächsten Tag als kaltes Mittagessen im Büro!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Packung Penne-Pasta
- 1 Packung scharfe Rinder-Salami
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Borlotti-Bohnen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen getrocknete Tomaten
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 865kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 106.4g, Eiweiß 36.6g



**1. Salami schneiden**

In einem mittleren Topf ausreichend Salzwasser für die **Pasta** aufsetzen. Die **Salami** in feine Streifen schneiden.



**2. Tomaten schneiden**

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **getrockneten Tomaten** und **Bohnen** abtropfen lassen, die **Tomaten** ebenso in feine Streifen schneiden.



**3. Pasta kochen**

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 12-13Min. bissfest kochen, dann abgießen und kalt abschrecken.



**4. Salami anbraten**

Im zweiten mittelgroßen Topf 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Salamistreifen** mit den **geschnittenen Zwiebeln** und **Knoblauch** ca. 3-4Min. anschwitzen.



**5. Sauce ansetzen**

Die **Dosentomaten** angießen und die **getrockneten Tomaten**, den **Brühwürfel** und die **Bohnen** hinzugeben und gemeinsam für ca. 5-6Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Pasta mischen**

Inzwischen die **Blätter des Rosmarins** abzupfen und grob hacken. Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** mit der **Sauce** und dem **Rosmarin** mischen und mit **geriebenen Käse** servieren.