



Pikante Chili-Salami-Pasta

mit Tomaten und Borlotti-Bohnen



20-30min



3-4 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 Bund Rosmarin
- 2 Päckchen Penne-Pasta
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen scharfe Rinder-Salami
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 2 Dosen Borlotti-Bohnen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Päckchen getrocknete Tomaten
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- 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 805kcal, Fett 27.0g, Kohlenhydrate 100.7g, Eiweiß 35.3g



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

In einem großen 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.