



## 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!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Rosmarin
- 2 Päckchen Penne-Pasta
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen scharfe Rinder-Salami
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 2 Dosen Borlotti-Bohnen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Päckchen getrocknete Tomaten
- 2 Stücke italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

## Allergene

### 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.