



## Penne mit Chorizo-Bolognese

und Panko-Pangrattato



30-40min



2 Personen

Wenn es eine Sache gibt, die wir noch mehr mögen als eine Bolognese, ist eine Bolognese mit Twist! Probier es doch mal aus mit würziger Chorizo in der Sauce. Garniert werden die Nudeln mit in Butter gerösteten Panko-Krumen und Parmesan. Da schlagen alle zu und kaum ein Teller bleibt leer.

## Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Panko Paniermehl <sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Penne-Nudeln <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Butter
- 2 Karotten
- 1 Päckchen mediterranes Gewürz
- 1 Packung Chorizo <sup>7</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

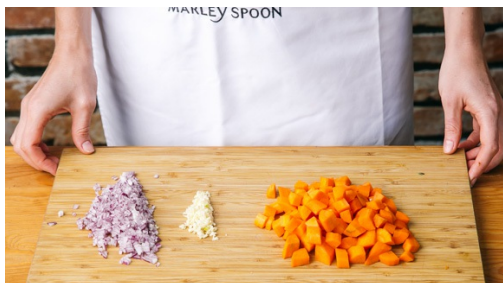
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 940kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 100.7g, Eiweiß 40.9g



**1. Karotten schneiden**

In einem mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Inzwischen die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Karotten** schälen, längs vierteln und in ca. 1-2cm große Würfel schneiden.



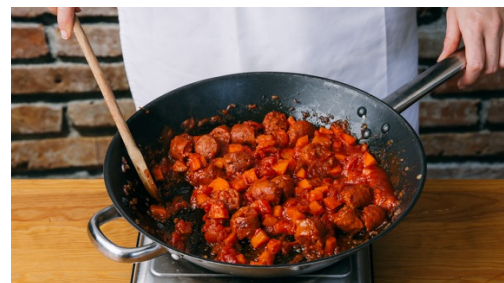
**4. Chorizo anbraten**

In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl erwärmen und die **Chorizo** mit den **Zwiebeln**, **Knoblauch** und den **Karottenwürfel** ca. 2-3Min. scharf anbraten.



**2. Chorizo schneiden**

Die **Chorizo** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in grobe Würfel schneiden



**5. Sauce ansetzen**

Die **Chorizo** mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem **Gewürz** abschmecken und zugedeckt ca. 12-14Min, köcheln lassen, bis die **Karotten** gar sind.



**3. Pasta kochen**

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** ca. 12-14Min. bissfest kochen, dann abgießen und kalt abschrecken.



**6. Pangrattato rösten**

Inzwischen den **Käse** fein reiben. Die **Butter** in einer kleinen Pfanne kurz aufschäumen, den **Panko** darin mittelhoch ca. 2-3Min. leicht goldbraun anrösten, mit etwas Salz und Pfeffer sowie der **Hälfte des Parmesan** mischen. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen und mit den **gerösteten Käse-Panko** und **restlichen Käse** garniert servieren.