



Penne mit Chorizo-Bolognese

und Panko-Pangrattato



30-40min



3-4 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 ¹
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen Penne-Nudeln ¹
- 3 Karotten
- 1 Päckchen Butter
- 1 Päckchen mediterranes Gewürz
- 1 Packung Chorizo ⁷
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

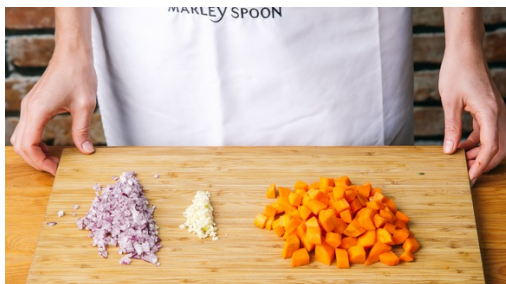
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 870kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 102.0g, Eiweiß 36.8g



1. Karotten schneiden

In einem großen 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.



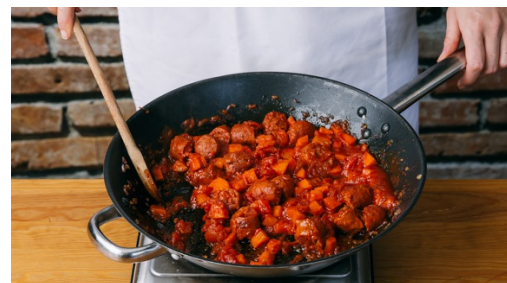
4. Chorizo anbraten

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.