



Cavatappi mit Chorizo

und gegrillter Paprika



20-30Min.



2 Personen

Heute in deiner Box: Ein schnelles Pastagericht mit einer süchtig machenden, cremigen Tomatensauce mit würziger Chorizo-Wurst. Frischer Thymian in der Sauce sorgt für ein besonders tolles Aroma. Thymian ist übrigens seit Jahrhunderten auch als vielseitige Heilpflanze eine Geheimwaffe gegen allerlei Krankheiten und Entzündungen.

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 5g frischer Thymian
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 200g passierte Tomaten
- 2 gelbe Paprika
- 1 Packung Chorizo ⁷
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 250g Pasta ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Kalorien 965.0kcal, Fett 38.7g, Eiweiß 33.5g, Kohlenhydrate 114.2g



In einem Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Den Grillbackofen auf höchster Stufe vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und für ca. 8-10Min. grillen, bis die Haut leicht dunkel wird und aufplatzt. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 6-7Min. bissfest kochen. Ca. **50ml Pastawasser** abschöpfen, die **Nudeln** dann in ein Sieb abgießen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen.



Inzwischen die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Chorizo** mit einem Messer von der Pelle befreien und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und grob hacken.






Die **abgekühlte Paprika** in feine Streifen schneiden und unter die **Tomaten-Chorizo-Sauce** untermischen.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1EL Olivenöl in einer großen Pfanne bei niedriger Hitze 1-2Min. glasig dünsten. Die **Chorizo** hinzufügen und ca. 2-3Min. auf mittlerer Hitze anbraten. Den **Brühwürfel** hineinbröseln, den **Thymian** dazugeben, mit dem **Paprikapulver** bestäuben und alles mit den **passierten Tomaten** ablöschen. Ca. 6-8Min. köcheln lassen.



Die **1/2 der Crème fraîche** unter die **Sauce** rühren, ggf. zusätzlich mit etwas **Pastawasser** verdünnen. Die **Sauce** vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit der **Tomaten-Chorizo-Sauce** servieren. **Tipp:** Wer mag, kann die **Pasta** mit der **restlichen Crème fraîche** garnieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**