



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.

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Paprika grillen

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.



4. Pasta kochen

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.



2. Chorizo schneiden

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.



5. Paprika schneiden

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



3. Sauce ansetzen

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.



6. Sauce fertigstellen

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.