



Würzige Salsiccia-Pasta

mit Kirschtomaten und Kapern



20-30min



3-4 Personen

Heute in deiner Box: ein Pastagericht mit einer feinen Sauce aus Kirschtomaten, Salsiccia-Wurst und Crème fraîche. Die Kapern spendieren eine Extraportion Würze. Die aromatischen Blütenknospen werden nach der Ernte in Essig, Salz oder Öl eingelegt. Das macht sie haltbar und verstärkt ihren besonderen Eigengeschmack.

Was du von uns bekommst

- 500g Torchiette ¹
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Kapern
- 20g frisches Basilikum
- 40g italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- 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 850kcal, Fett 45.6g, Kohlenhydrate 79.2g, Eiweiß 28.7g



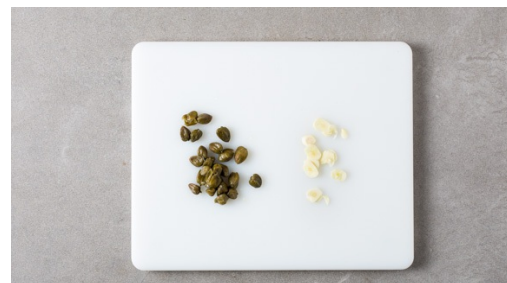
1. Salsiccia schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Währenddessen die **Salsiccia** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in feine Scheiben schneiden.



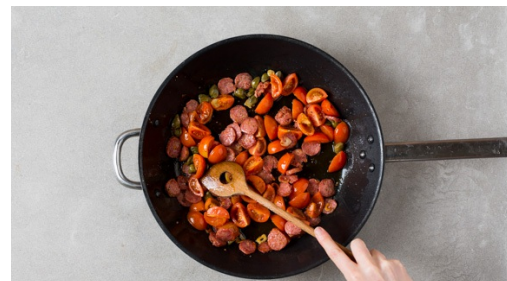
4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 10-12Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Beim Abgießen ca. **100ml Pastawasser** für den letzten Schritt auffangen.



2. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Kapern** in einem Sieb abtropfen lassen.



5. Sauce ansetzen

Inzwischen in einer großen Pfanne die **Salsiccia** mit dem **Knoblauch** und 1-2EL Olivenöl ca. 2-3Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Dann die **Kapern** und die **Tomaten** hinzugeben und 1-2Min. mitbraten.



3. Kirschtomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** vierteln. Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



6. Sauce fertigstellen

Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Crème fraîche** und ca. **3/4 des Basilikums** unter die **Salsiccia-Tomaten-Mischung** rühren, **nicht mehr kochen lassen!** Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Pasta** untermischen. Nach Wunsch etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis alles gleichmäßig mit **Sauce** bedeckt ist. Mit **Käse** und **restlichem Basilikum** garniert servieren.