



Pasta mit Merguez und Weintrauben

würzig-fein mit Käse und Spinat



ca. 25min



2 Personen

Du hast Lust auf eine exklusive Pastakreation, die in Windeseile zubereitet ist? Aber natürlich! Dann los: Hast du schon mal Trauben geröstet? Wenn nicht, ist heute die Premiere. Die kleinen süß-saftigen Dinger passen wunderbar zur würzigen Schärfe der herzhaften Merguez, zu Tomaten, Spinat und raffiniert in Brühe gekochter Pasta. Zum Schluss gibt es noch frisch geriebenen Käse obendrauf. Ein Träubchen ... ääh ... Träumchen!

Was du von uns bekommst

- 200g Penne ¹
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 250g rote Weintrauben
- 1 Packung Merguez vom Rind ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 50g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- 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 835kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 32.2g



1. Weintrauben vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen und das **Brühgewürz** einrühren. Die **Weintrauben** abzapfen und in eine ausreichend große Auflaufform geben.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Ca. **200ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Weintrauben rösten

Die **Weintrauben** mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 6-8Min. rösten, bis die **Weintrauben** etwas braun werden. Zwischendurch wenden. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.



5. Sauce ansetzen

Die **Tomaten** und **3/4 der Weintrauben samt ausgetretenem Saft** mit in die Pfanne geben. Die **Weintrauben** mit einer Gabel etwas zerdrücken, damit mehr **Saft** austritt. **150ml Kochwasser** dazugeben und ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Merguez** gar ist.



3. Merguez braten

Die **Merguez** in 1-2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Merguez** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Währenddessen die **Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden.



6. Spinat garen

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** und den **Spinat** in die **Sauce** einrühren und ca. 1Min. köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammenfällt. Ggf. mehr **Kochwasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die **Pasta** auf Teller verteilen und den **Käse** darüberstreuen. Mit den **übrigen Weintrauben** garniert servieren.