



## Superfix: Pasta Ruckizucki mit Salsiccia

mit Paprika, Zucchini und Pinienkernen



ca. 20min



2 Personen

Heute haben wir ein herzhaftes Pastagericht für dich, das innerhalb kürzester Zeit auf dem Tisch steht. Dabei schmeckt das würzige Salsiccia-Gemüse-Ragù so intensiv köstlich, als hätte es stundenlang auf dem Herd schmoren müssen, um so viel Aroma zu entwickeln. Mamma mia, wie lecker!

## Was du von uns bekommst

- 200g Penne <sup>1</sup>
- 1 Packung Salsiccia
- 2 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g Pinienkerne
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

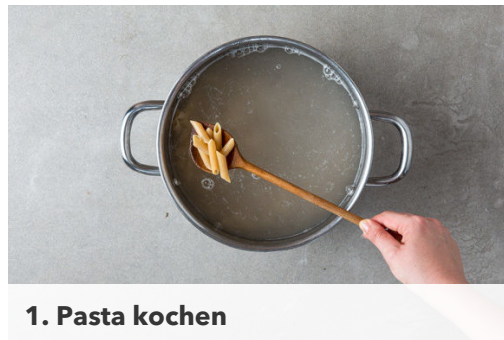
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 887kcal, Fett 40.2g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 36.3g



**1. Pasta kochen**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**2. Salsiccia braten**

Die **Salsiccia** von der Haut befreien und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum goldbraun anbraten.



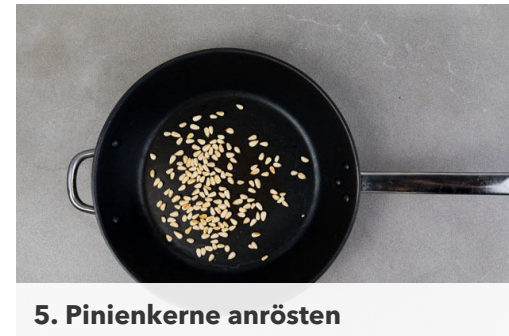
**3. Gemüse mitbraten**

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** zur **Salsiccia** in die Pfanne geben und 3-4Min. mitbraten, dann mit der **Gewürzmischung nach Geschmack** würzen.



**4. Sauce zubereiten**

Die **gehackten Tomaten** und das **Brühgewürz** in die Pfanne geben und gut unterrühren. Einmal aufkochen und anschließend ca. 5Min. sanft köcheln lassen.



**5. Pinienkerne anrösten**

Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett 1-2Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen auf einem Teller beiseitestellen.



**6. Pasta fertigstellen**

Die **Pasta** gut mit der **Sauce** vermengen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf Teller verteilen und den **Käse** darüber reiben. Mit den **Pinienkernen** garnieren und servieren.