



## Schnelle Chorizo-Spaghetti

mit Crème fraîche und hartgekochtem Ei



20-30min



3-4 Personen

Ein deftig-feines Pastagericht mit knusprig gebratener Chorizo, gehacktem Ei, einer cremigen Crème fraîche-Lauchzwiebel-Sauce, geriebenem Käse und Basilikum ist der Glücklichermacher heute Abend - schnell auf dem Tisch und beliebt bei Klein und Groß. Guten Appetit!

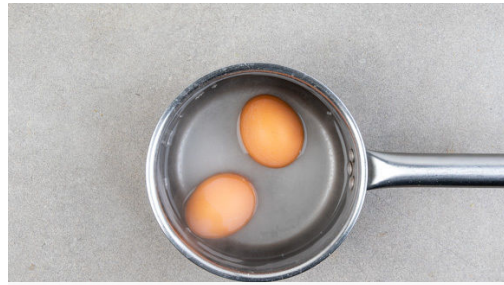
- 400g Spaghetti <sup>1</sup>
- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 10g Basilikum
- 2 Stücke italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 200g Chorizo, gewürfelt <sup>7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

**Allergene**  
Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann  
Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 865kcal, Fett 35.5g,  
Kohlenhydrate 95.7g, Eiweiß 38.7g



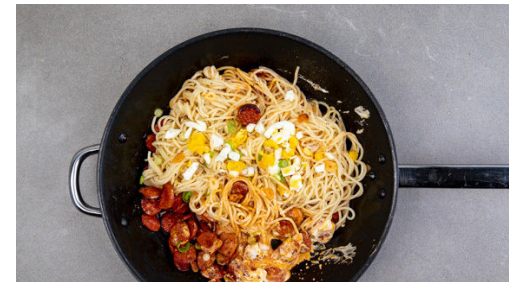
In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einem kleinen Topf genügend Wasser für die **Eier** aufkochen und die **Eier** darin in 8-10Min. hart kochen. Die **Eier** aus dem Wasser nehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.



Die **Eier** schälen und fein hacken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Käse** fein reiben.



Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



Die **Chorizo** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann die **Crème fraîche**, die **Lauchzwiebeln** und **100-200ml Pastawasser** unterrühren. Die **Pasta** und die **Eier** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Chorizo-Pasta** mit **Käse** und **Basilikum** garniert servieren.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 11-13Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Pasta** auf Teller verteilen, mit dem **Käse** und dem **Basilikum** garnieren und servieren.