



V: Linsen-Strozzapreti mit Rindswurst

würzig-fein mit Käse und Weintrauben



ca. 25min



2 Portionen

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 Wurst, zu Tomaten, Spinat und der in Brühe gekochten Pasta aus roten Linsen. Zum Schluss gibt es noch geriebenen Käse obendrauf. Ein Träubchen ... ääh ... Träumchen!

Was du von uns bekommst

- 250g Linsen-Strozzapreti
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 500g Weintrauben
- 2 Rindswürste
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 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

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 921kcal, Fett 30.6g,
Kohlenhydrate 92.8g, Eiweiß 61.8g



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 **Brühwürz** einrühren. Die **½ der Weintrauben** abzupfen und in eine ausreichend große Auflaufform geben. **Tipp:** Die **übrigen Weintrauben** z. B. zum Frühstück genießen.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in die kochende **Brühe** geben und in 6–8Min. bissfest kochen. Ca. **200ml Brühe** 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 **¾ der Weintrauben samt ausgetretenem Saft** mit in die Pfanne geben. Die **Weintrauben** mit einer Gabel etwas zerdrücken, damit mehr **Saft** austritt. **150ml Brühe** dazugeben und ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Würste** gar ist.



3. Wurst braten

Die **Würste** in 1–2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Würste** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Währenddessen die **Tomate** 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 **Brühe** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die **Pasta** auf Teller verteilen und den **Käse** darüberstreuen. Mit den **übrigen Weintrauben** garniert servieren.