



Penne mit Schweinswurst und Paprika

in würziger Tomatensauce



ca. 30min



3-4 Personen

Heute geht es um die Wurst: Die herzhaft gewürzte Schweinswurst schmeckt nicht nur im Stück gebraten, sondern auch als aromatische Zutat in deiner Pastasauce. Aus der Schale gepellt und leicht zerkrümelt bringt sie den Tomatensugo mit Paprika so richtig in Schwung!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne ¹
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Schweinswürste
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Packungen Tomatensauce mit Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 828kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 32.0g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



2. Würste vorbereiten

Die **Würste** entweder häppchenweise aus der Pelle drücken oder mit einem scharfen Messer samt Pelle in ca. 1cm große Stücke schneiden.



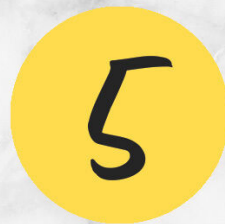
3. Sauce zubereiten

Die **Würste** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. anbräunen. Die **Paprika**, den **Knoblauch**, das **Paprikapulver** und 1 kräftige Prise Salz in die Pfanne geben und mit der **Tomatensauce** ablöschen. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** 7-10Min. abgedeckt köcheln lassen.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Sauce abschmecken

Die **Sauce** nach Geschmack mit 3EL Ketchup verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei je nach gewünschter Konsistenz etwas **Pastawasser** zufügen. Die **Pasta** mit etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreut servieren.