



V2: Linsen-Strozzapreti mit Schweinehack

fruchtig-fein mit Fenchel und Kirschtomaten



ca. 25min



2 Personen

Fenchel und Schwein sind ein tolles Team! Das wissen natürlich auch italienische Gourmets – und verarbeiten Fenchelsamen häufig in der populären Salsiccia-Wurst. Bei uns tritt das tolle Gespann ganz lässig mit frischen Kirschtomaten, aromatischem Basilikum und großzügigen Käsehobeln als Pastagericht mit Strozzapreti aus roten Linsen auf. So einfach, so lecker. Bravissimo!

Was du von uns bekommst

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 1 Fenchelknolle
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Fenchelsamen
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 10g Basilikum
- 250g Kirschtomaten
- 1 Stückchen Hartkäse^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe
- Messbecher
- Sparschäler
- Sieb

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

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 873kcal, Fett 37.0g, Kohlenhydrate 90.0g, Eiweiß 40.8g



1. Fenchel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Fenchel** längs halbieren, dabei den harten Strunk und die Stängel entfernen und den **Fenchel** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** und **1/2-1TL Fenchelsamen** in einem zweiten mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. anbraten, bis das **Hackfleisch** gebräunt ist. Dabei regelmäßig umrühren.



3. Sauce köcheln

Den **Fenchel**, den **Knoblauch** und die **1/2 des Tomatenmarks** zu dem **Hackfleisch** geben und ca. 1Min. mitbraten, bis das **Tomatenmark** etwas am Boden ansetzt. 200ml Wasser, 1/2TL Salz und 1/2TL Zucker dazugeben und alles bei mittlerer Hitze 9-10Min. köcheln lassen, bis der **Fenchel** gar und die **Sauce** eingedickt ist. Ggf. mehr Wasser zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Zutaten vorbereiten

Inzwischen die **Basilikumblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Stängel** fein schneiden und unter die **Sauce** rühren. Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Käse** mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln.



6. Fertigstellen & servieren

Die **abgetropfte Pasta** mit den **100ml Pastawasser** und den **Kirschtomaten** unter die **Sauce** mengen und ca. 1Min. erwärmen. Die **Pasta samt Sauce** auf Teller verteilen, mit dem **Basilikum** und dem **Käse** garnieren und servieren.