



## Schweinswurst-Pasta mit Ricotta

mit buntem Gemüse und Basilikumcreme



ca. 20min



2 Personen

Du sehnst dich nach Italien, nach dem grün-weiß-roten Gefühl am Gaumen, und es muss richtig schnell gehen? Dann bist du bei unseren köstlichen Tagliatelle mit saftig-würziger Schweinswurst genau richtig! Während die Pasta kocht, bereitest du im Handumdrehen eine feine Sauce aus viel Gemüse, Oliven, Kirschtomaten – und natürlich Schweinswurst! Gekrönt wird der Leckerbissen von cremigem Ricotta und feiner Basilikumcreme. Pronto!

## Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Tagliatelle <sup>1</sup>
- 2 Schweinswürste
- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Dose Kirschtomaten
- 250g Ricotta <sup>2</sup>
- 1 Pck. Basilikumcreme

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1065kcal, Fett 51.9g, Kohlenhydrate 109.7g, Eiweiß 39.5g



### 1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. **Tipp:** Das Wasser ohne Salz vorher im Wasserkocher aufkochen. 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.



### 4. Oliven zugeben

Die **Oliven** grob schneiden und mit der **Gewürzmischung** untermengen.



### 2. Schweinswurst anbraten

Die **Schweinswurst** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 3–4Min. leicht anbräunen lassen, dabei das **Brät** mit einem Kochlöffel zerteilen.



### 5. Sauce kochen

Die **Tomaten** unterrühren. Die Flüssigkeit aufkochen und die **Sauce** ca. 3Min. köcheln lassen.



### 3. Gemüse zugeben

Den **Gemüsemix** mit 1TL Salz zugeben und 3–5Min. mitgaren.



### 6. Ricotta verfeinern

Die **½ des Ricottas** mit ½EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer glatt rühren. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Die **Schweinswurst-Pasta** mit dem **Ricotta** und der **Basilikumcreme** garniert servieren.