



Schweinswurst-Pasta mit Ricotta

mit buntem Gemüse und Basilikumcreme



ca. 20min



3-4 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!

- 400g Bio-Tagliatelle ¹
- 4 Schweinswürste
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 250g Ricotta ²
- 2 Pck. Basilikumcreme

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- 2 große Töpfe
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1065kcal, Fett 51.9g,
Kohlenhydrate 109.7g, Eiweiß 39.4g



In einem großen 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.



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



Die **Schweinswurst** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 3-4Min. leicht anbräunen lassen, dabei das **Brät** mit einem Kochlöffel zerteilen.



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



Den **Gemüsemix** mit 2TL Salz zugeben und 3-5Min. mitgaren.



Den **Ricotta** mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen 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.