



## Schweinswurst-Pasta Ruckizucki

mit Linsen-Strozzapreti und Pinienkernen



ca. 20min



2 Portionen

Heute haben wir ein herzhaftes Pastagericht für dich, das innerhalb kürzester Zeit auf dem Tisch steht. Dabei schmeckt das würzige Schweinswurst-Gemüse-Ragù so intensiv köstlich, als hätte es stundenlang auf dem Herd schmoren müssen, um so viel Aroma zu entwickeln. Und auch die leckeren Linsen-Strozzapreti sind schneller fertig, als du „Strozzapreti“ sagen kannst. Mamma mia, wie lecker!

### Was du von uns bekommst

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 2 Schweinswürste
- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 15g Pinienkerne
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>1</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

#### Allergene

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

#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 959kcal, Fett 36.7g, Kohlenhydrate 97.3g, Eiweiß 59.3g



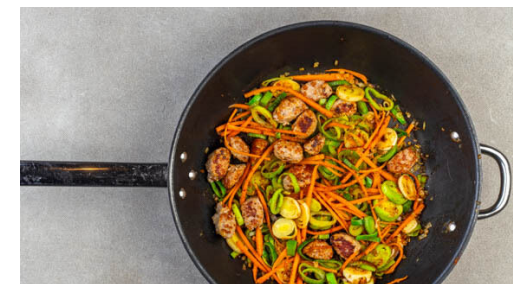
**1. Salsiccia braten**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Salsiccia** von der Haut befreien und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum goldbraun anbraten.



**2. Pasta kochen**

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



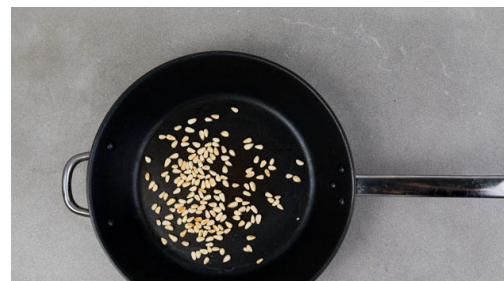
**3. Gemüse mitbraten**

Den **Gemüsemix** zur **Salsiccia** in die Pfanne geben und 3-4Min. mitbraten, dann mit der **Gewürzmischung nach Geschmack** würzen.



**4. Sauce zubereiten**

Die **gehackten Tomaten** und das **Brühgewürz** in die Pfanne geben und gut unterrühren. Einmal aufkochen und anschließend ca. 5Min. sanft köcheln lassen.



**5. Pinienkerne anrösten**

Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett 1-2Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen auf einem Teller beiseitestellen.



**6. Pasta fertigstellen**

Die **Pasta** gut mit der **Sauce** vermengen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf Teller verteilen und den **Käse** darüber reiben. Mit den **Pinienkernen** garnieren und servieren.