



Würzige Salsiccia-Pasta

mit Kirschtomaten und Kapern



20-30min



3-4 Personen

Heute in deiner Box: ein Pastagericht mit einer feinen Sauce aus Kirschtomaten, Salsiccia-Wurst und Crème fraîche. Die besondere Würze kommt von den Kapern: Die aromatischen Blütenknospen werden nach der Ernte in Essig, Salz oder Öl eingelegt. Das macht sie haltbar und verstärkt ihren feinen Eigengeschmack.

- 500g Torchiette ¹
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kapern
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 20g frisches Basilikum
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 925kcal, Fett 42.4g,
Kohlenhydrate 96.9g, Eiweiß 36.2g



1. Salsiccia schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Salsiccia** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in feine Scheiben schneiden.



2. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Kapern** in einem Sieb abtropfen lassen.



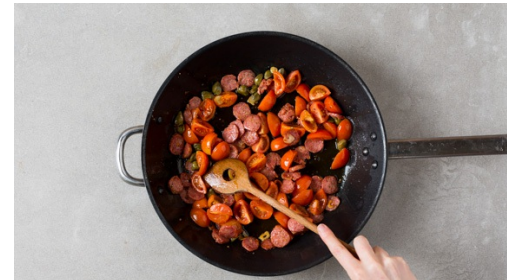
3. Kirschtomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** vierteln. Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 10-12Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



5. Salsiccia braten

Die **Salsiccia** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. anbraten. Die **Kapern** und die **Kirschtomaten** hinzugeben und ca. 1-2Min. mitbraten.



6. Pasta fertigstellen

Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Crème fraîche** mit ca. **3/4 des Basilikums** unter die **Salsiccia** und die **Tomaten** rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Pasta** untermengen, dabei bei Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis alles gleichmäßig mit **Sauce** bedeckt ist. Die **Pasta** mit dem **Käse** und dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.