



## 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.

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

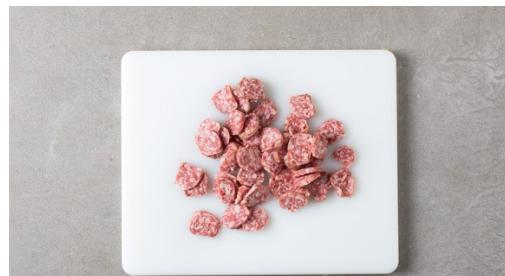
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

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



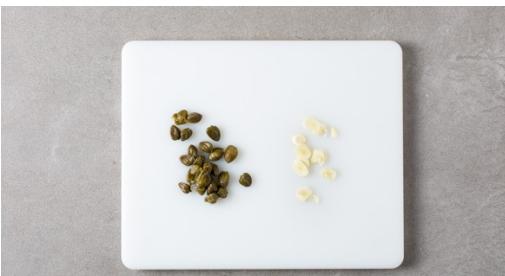
### 1. Salsiccia schneiden

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.



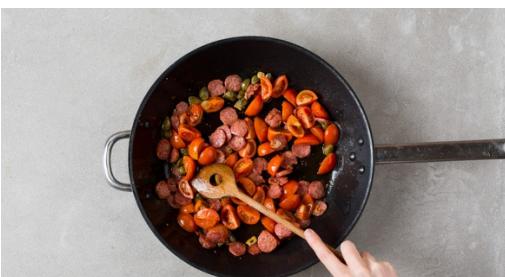
### 4. Pasta kochen

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.



### 2. Knoblauch schneiden

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



### 3. Kirschtomaten schneiden

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



### 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.