



## Sizilianische One-Pot-Pasta

mit Kapern, Rosinen und Pinienkernen



ca. 20min



2 Personen

Heute erwartet dich ein superschnelles One-Pot-Gericht, das an Aromen nicht spart. Beste italienische Pasta wird mit Safran und Zitrone in der Pfanne geköchelt, frische Petersilie, süße Rosinen, fein-salzige Kapern, geröstete Pinienkerne, geriebener Käse und Mozzarellastückchen sorgen für ganz viel Pep und Yum!



## Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Safranfäden
- 1 Packung Pinienkerne
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kapern
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g Spaghetti <sup>1</sup>
- 20g frische Petersilie
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>
- 1 Packung Rosinen <sup>12</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

### Kochtipp

Wer mag, kann in Step 2 auch mehr Kapern verwenden.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 852kcal, Fett 29.2g, Kohlenhydrate 106.9g, Eiweiß 36.4g



### 1. Safranwasser vorbereiten

In einem Wasserkocher ca. 1L Wasser aufkochen. Den **Safran** in einem Messbecher mit 600ml kochendem Wasser aufgießen. Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett ca. 1-2Min. bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



### 2. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebel** schälen und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **1/2 der Kapern** in einem Sieb mit Wasser abspülen, auf etwas Küchentuch trocknen und anschließend grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



### 3. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** und die **Kapern** in der Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** leicht goldbraun werden.



### 4. Pasta vorbereiten

Die **Spaghetti** in ca. 2cm große Stücke brechen und mit dem **Safranwasser**, dem **Knoblauch**, der **1/2 der Zitronenschale** und des **-saftes** sowie 1 Prise Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und alles gut verrühren. Die **Pasta** abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 10-12Min. sanft köcheln lassen. Bei Bedarf etwas mehr heißes Wasser hinzugeben.



### 5. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den **Hartkäse** fein reiben. Den **Mozzarella** mit den Fingern in kleine Stücke reißen. Die **Pinienkerne** mit der **Petersilie**, dem **Hartkäse**, dem **Mozzarella** und den **Rosinen** vermengen.



### 6. Abschmecken und servieren

Sobald die **Nudeln** bissfest sind, den Deckel entfernen und die **Pasta** mit der **restlichen Zitronenschale**, dem **restlichen Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer würzen. Den **Pinienkern-Käse-Mix** über die **Pasta** geben und mit den **Zitronenspalten** garniert servieren.