



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 gekochelt, 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 ¹
- 20g frische Petersilie
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Mozzarella ⁷
- 1 Packung Rosinen ¹²

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 Küchenkrepp trocknen und anschließend grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



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.



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.



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.