



Sizilianische One-Pot-Pasta

mit Kapern, Rosinen und Pinienkernen



ca. 20min



3-4 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

- 2 Päckchen Safranfäden
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Kapern
- 2 unbehandelte Zitronen
- 500g Spaghetti ¹
- 40g frische Petersilie
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Mozzarellas 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.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 29.8g, Kohlenhydrate 106.7g, Eiweiß 36.4g



1. Safranwasser vorbereiten

In einem Wasserkocher ca. 1,7L Wasser aufkochen. Den **Safran** in einem Messbecher mit 1,2L 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 **Zwiebeln** schälen und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Kapern** in einem Sieb mit Wasser abspülen, auf etwas Küchenkrepp trocknen und anschließend grob hacken. Die **Schale einer Zitrone** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Die **zweite Zitrone** in Spalten schneiden.



3. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** und die **Kapern** in der Pfanne mit 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 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.