



Schnelle Chorizo-Spaghetti

mit Frischkäse und hartgekochtem Ei



ca. 20min



2 Personen

Ein deftig-feines Pastagericht mit knusprig gebratener Chorizo, gehacktem Ei, einer cremigen Frischkäse-Lauchzwiebel-Sauce, frisch geriebenem Käse und Basilikum ist der Glücklichmacher heute Abend - schnell auf dem Tisch und beliebt bei Klein und Groß. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g Spaghetti 1
- 2 Eier 3
- 1 Packung Chorizo 7
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- 10g frisches Basilikum
- 1 Stück italienischer Hartkäse 7
- 1 Packung Frischkäse 7

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

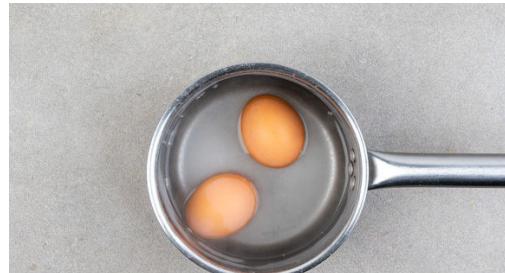
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 917kcal, Fett 40.9g, Kohlenhydrate 96.1g, Eiweiß 39.3g



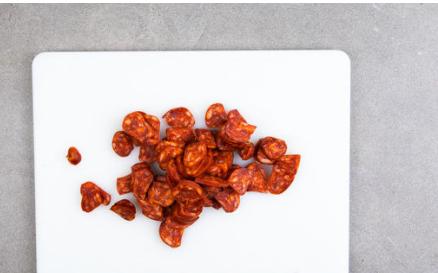
1. Eier kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einem kleinen Topf genügend Wasser für die **Eier** aufkochen und die **Eier** darin in 7-8Min. hart kochen. Die **Eier** aus dem Wasser nehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.



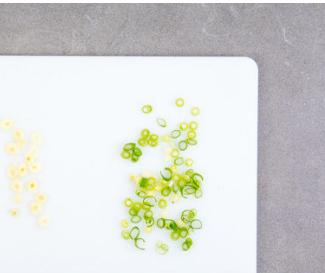
4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in 9-11Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Chorizo vorbereiten

Die **Chorizo** in kleine Stücke schneiden.



3. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



6. Chorizo braten

Die **Eier** schälen und fein hacken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Käse** fein reiben.

Die **Chorizo** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann den **Frischkäse**, die **Lauchzwiebeln** und **50-100ml Pastawasser** unterrühren. Die **Pasta** und die **Eier** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Chorizo-Pasta** mit **Käse** und **Basilikum** garniert servieren.