



## 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 Glücklichermacher heute Abend - schnell auf dem Tisch und beliebt bei Klein und Groß. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

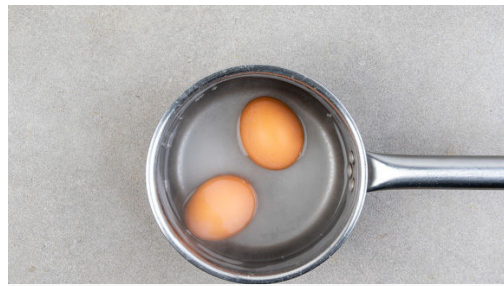
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### 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



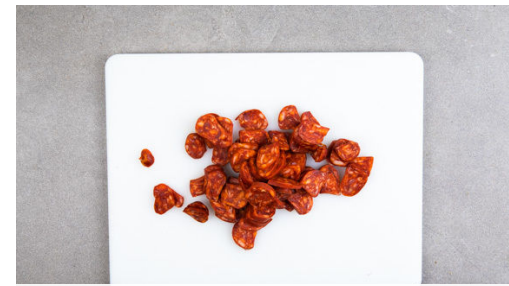
### 1. Eier kochen

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.



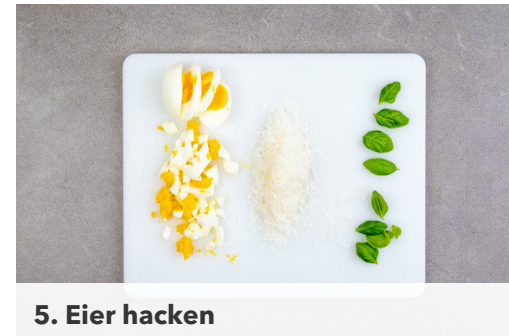
### 4. Pasta kochen

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.



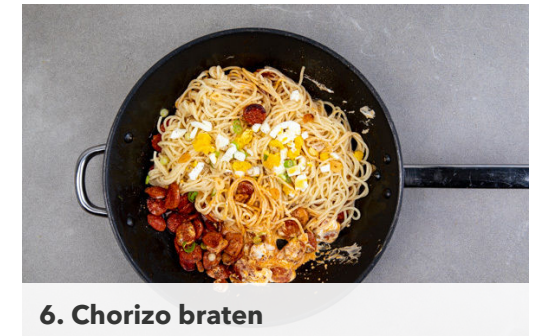
### 5. Eier hacken

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



### 3. Knoblauch schneiden

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



### 6. Chorizo braten

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.