



Chorizo-Spinat-Pasta

mit Paprika-Tomaten-Pesto



ca. 30min



3-4 Personen

Allein in Spanien werden jährlich über 60.000 Tonnen Chorizo hergestellt. Die mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst ist aber auch in vielen anderen Teilen der Welt beliebt, darunter Portugal, Frankreich und die Karibik. Sogar in Indien und auf den Philippinen gibt es Varianten. Wir kombinieren die herzhafte Wurst mit leckerer Pasta, frischem Spinat und einem selbst gemachten Paprika-Tomaten-Pesto mit Sonnenblumenkernen.

- 400g Bio-Penne ¹
- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ²
- 50g Sonnenblumenkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 20g Basilikum
- 200g Chorizo, gewürfelt ²
- 200g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 847kcal, Fett 40.7g,
Kohlenhydrate 85.5g, Eiweiß 31.7g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und grob würfeln. Den **Käse** fein reiben.



Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **getrockneten Tomaten** grob würfeln. Die $\frac{1}{2}$ des **Basilikums samt Stängeln** grob schneiden und mit dem **Knoblauch**, den **Tomaten**, der $\frac{1}{2}$ des **Käses**, den **Sonnenblumenkernen**, 2EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer zur Paprika in das Püriergefäß geben und alles zu einem glatten **Pesto** mixen.



Die **Sonnenblumenkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Paprika** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. unter ständigem Rühren anbraten, bis die Stücke leicht gebräunt und weich sind. Die Pfanne vom Herd nehmen und ca. **¼ der Paprika** in ein hohes Püriergefäß geben.



Die **Paprika** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. In der Pfanne die **Chorizo** mit 2TL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Die Hitze etwas reduzieren, die **Paprikastücke** und den **Spinat** zugeben und bei mittlerer bis starker Hitze 1-2min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Pasta** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben, bis alles gut vermischt ist. Dann das **Pesto** und ggf. noch etwas mehr **Kochwasser** untermengen. Die **Pasta** nach Belieben mit dem **restlichen Käse** und frisch zerzupften **Basilikumblättern** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning