MARLEY SPOON

V: Linsen-Strozzapreti mit Rindswurst

würzig-fein mit Käse und Weintrauben

ca. 25min 3-4 Personen

Du hast Lust auf eine exklusive Pastakreation, die in Windeseile zubereitet ist? Aber natürlich! Dann los: Hast du schon mal Trauben geröstet? Wenn nicht, ist heute die Premiere. Die kleinen süß-saftigen Dinger passen wunderbar zur würzigen Schärfe der herzhaften Wurst, zu Tomaten, Spinat und der in Brühe gekochten Pasta aus roten Linsen. Zum Schluss gibt es noch geriebenen Käse obendrauf. Ein Träubchen ... äääh ... Träumchen!

Was du von uns bekommst

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 500g Weintrauben
- 4 Rindswürste
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 2 Stücke italienischer Hartkäse [1]
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene
Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 919kcal, Fett 30.6g, Kohlenhydrate 92.4g, Eiweiß 61.7g

1. Weintrauben vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen und das **Brühgewürz** einrühren. Die **Weintrauben** abzupfen und in eine ausreichend große Auflaufform geben.

2. Weintrauben rösten

Die **Weintrauben** mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 6–8Min. rösten, bis die **Weintrauben** etwas braun werden. Zwischendurch wenden. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.

3. Wurst braten

Die **Würste** in 1–2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Würste** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Währenddessen die **Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden.

4. Pasta kochen

Die **Pasta** in die kochende **Brühe** geben und in 6–8Min. bissfest kochen. Ca. **400ml Brühe** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

5. Sauce ansetzen

Die **Tomaten** und **¾ der Weintrauben samt ausgetretenem Saft** mit in die Pfanne geben. Die **Weintrauben** mit einer Gabel etwas zerdrücken, damit mehr **Saft** austritt. **300ml Brühe** dazugeben und ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Würste** gar ist.

6. Spinat garen

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** und den **Spinat** in die **Sauce** einrühren und ca. 1Min. köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammenfällt. Ggf. mehr **Brühe** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die **Pasta** auf Teller verteilen und den **Käse** darüberstreuen. Mit den **übrigen Weintrauben** garniert servieren.