



Linsen-Strozzapreti mit Tomaten & Mozzarella

One-Pot-Style mit Mandeln & Spinat



20-30min



2 Personen

Hier reicht eine Pfanne zum großen Pastagluck, denn die leckeren Linsen-Strozzapreti werden direkt in der aromatischen Brühe mit Kirschtomaten und Zwiebeln gegart. Mit Spinat, Zitrone und Basilikum als Verfeinerer wird es noch leckerer. Angeröstete Mandelblättchen und zerzupfter Mozzarella dürfen aber natürlich auch nicht fehlen. Pastagluck halt, wir sagten es schon. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 25g Mandelblättchen ³
- 1 Zwiebel
- 250g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 10g Basilikum
- 100g Babyspinat
- 1 Mozzarella ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Eier (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 849kcal, Fett 30.5g,
Kohlenhydrate 82.4g, Eiweiß 54.6g



1. Mandeln anrösten

In einem Wasserkocher 600ml Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Mandelblättchen** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zitrone** halbieren und auspressen.



3. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** und die **Kirschtomaten** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 4-5Min. braten, bis die **Tomaten** aufplatzen.



4. Pasta kochen

Die **Pasta**, die **½ des Brühgewürzes**, die **½ des Gulaschgewürzes** und 300ml heißes Wasser aus dem Wasserkocher in die Pfanne einrühren und die **Pasta** bei niedriger Hitze in 6-8Min. bissfest kochen. Nach Bedarf mehr heißes Wasser hinzufügen.



5. Pasta verfeinern

Inzwischen den **Hartkäse** fein reiben. Das **Basilikum samt Stängeln** fein schneiden, dabei einige Blätter für die **Garnitur** beiseitelegen. Sobald die **Pasta** gar ist, den **Hartkäse**, den **Spinat**, das **geschnittene Basilikum** und **1EL Zitronensaft** in die Pfanne rühren. Die **Pasta** nach Geschmack mit **mehr Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **restlichen Basilikumblätter** fein schneiden. Den **Mozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Pasta** auf Teller verteilen, den **Mozzarella** darauf anrichten und die **Pasta** mit den **Mandelblättchen** und dem **Basilikum** garniert servieren.