



Linsen-Strozzapreti mit Tomaten & Mozzarella

One-Pot-Style mit Mandeln & Spinat



20-30min



3-4 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!

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 50g Mandelblättchen ³
- 2 Zwiebeln
- 500g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 20g Basilikum
- 200g Babyspinat
- 2 Mozzarellas ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

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

Energie 842kcal, Fett 30.4g,
Kohlenhydrate 80.6g, Eiweiß 54.3g



1. Mandeln anrösten

A top-down view of a black frying pan containing a cooked dish of rice, tomatoes, and meat. The rice is yellowish-orange, and the tomatoes are bright red. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right.

4. Pasta kochen

A top-down view of a white cutting board. On the left is a pile of shredded white cheese. On the right is a clear glass bowl containing several halved cherry tomatoes.

2. Zutaten vorbereiten

5. Pasta verfeinern

3. Gemüse braten

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.