



2in1: Chipolata-Fenchel-Eintopf

& Schnelle Pasta mit Chipolata-Ragout



30-40min



2 Personen

Der würzige Eintopf mit leckerer Chipolata-Wurst, feinen Borlotti-Bohnen, frischem Fenchel, Sellerie, Rosmarin und Basilikum sowie Kapern ist ein Fest der Aromen. Und das Beste: Daran kannst du dich sogar gleich zweimal erfreuen, denn ein kleiner Rest darf am nächsten Tag dein schnelles Pastagericht verzaubern!

Was du von uns bekommst

- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 Fenchelknolle
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Chipolata
- 1 Dose Borlotti-Bohnen
- 1 Packung Kapern
- 15g Basilikum & Rosmarin
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Oregano
- 1 Dinkelbrötchen ^{1,6,7}
- 250g Penne ¹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 1-2TL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe + Sieb

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

Kochtipp

Energie 1 Lunchportion: ca. 540.0kcal

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 666kcal, Fett 33.1g, Kohlenhydrate 51.8g, Eiweiß 38.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Den **Fenchel** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



4. Brot rösten

Das **Brötchen** in Scheiben schneiden, diese mit 1EL Olivenöl beträufeln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech im Ofen 8-9Min. goldbraun rösten.



2. Wurst anbraten

Die **Wurst** in fingerdicke Scheiben schneiden und in einem großen Topf mit 1TL Olivenöl bei starker Hitze 3Min. anbraten, bis die **Wurstscheiben** sichtbar gebräunt sind.



5. Anrichten und servieren

Die **1/2 der Basilikumblätter** in dünne Streifen schneiden. Den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann ca. **2 Kellen** für den nächsten Tag in einen kleinen Topf geben und aufbewahren. Den **restlichen Eintopf** mit dem geschnittenen **Basilikum** anrichten und mit dem gerösteten **Brot** servieren.



3. Eintopf kochen

Den **Sellerie**, den **Fenchel**, die **Bohnen samt Flüssigkeit**, den **Rosmarin**, die **Kapern**, die **1/2 des Brühgewürzes** und 200ml Wasser in den Topf geben und 1Min. erwärmen. Die Hitze reduzieren, das **Tomatenmark** und **1TL Oregano** unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den **Eintopf** abgedeckt 10Min. köcheln lassen. Zwischendurch umrühren und ggf. 50ml Wasser hinzugeben.



6. Lunch zubereiten

Die **1/2 der Pasta** in einem mittelgroßen Topf in kochendem Salzwasser in 7-9Min. bissfest kochen, dann abgießen. Den **Eintopf-Rest** bei mittlerer Hitze erwärmen. 1-2EL Wasser und 1-2TL Mehl verrühren und 100ml Wasser unterrühren. Einige Minuten andicken lassen, dann die **Pasta** untermengen. Den **Käse** reiben, das **restliche Basilikum** fein schneiden und mit der **Pasta** servieren.