



2in1: Chipolata-Fenchel-Eintopf

& Schnelle Pasta mit Chipolata-Ragout



30-40min



3-4 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

- 3 Stangensellerie ⁹
- 2 Fenchelknollen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Chipolata
- 1 Dose Borlotti-Bohnen
- 15g Basilikum & Rosmarin
- 2 Packungen Kapern
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 Dosen Tomatenmark
- 1 Päckchen Oregano
- 2 Dinkelbrötchen ^{1,6,7}
- 250g Penne ¹
- 2 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 514kcal, Fett 27.0g, Kohlenhydrate 40.7g, Eiweiß 26.1g



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.



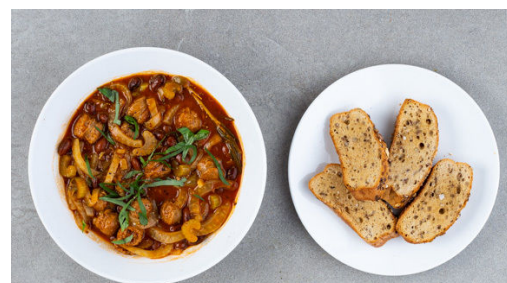
4. Brot rösten

Die **Brötchen** in Scheiben schneiden, diese mit 1-2EL 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 1-2TL 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 **2-3 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 300ml Wasser in den Topf geben und 1Min. erwärmen. Die Hitze reduzieren, das **Tomatenmark** und **2TL Oregano** unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den **Eintopf** abgedeckt 10Min. köcheln lassen. Zwischendurch umrühren und ggf. 100ml Wasser hinzugeben.



6. Lunch zubereiten

Die **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 200ml Wasser unterrühren. Einige Minuten andicken lassen, dann mit der **Pasta** vermengen. Den **Käse** reiben, das **restliche Basilikum** fein schneiden und mit der **Pasta** servieren.