



Pasta Ruckizucki mit Salsiccia

mit Paprika, Zucchini und Pinienkernen



20-30min



2 Personen

Heute haben wir ein herzhaftes Pastagericht für dich, das innerhalb kürzester Zeit auf dem Tisch steht. Dabei schmeckt das würzige Salsiccia-Gemüse-Ragù so intensiv köstlich, als hätte es stundenlang auf dem Herd schmoren müssen, um so viel Aroma zu entwickeln. Mamma mia, wie lecker!

Was du von uns bekommst

- 250g Penne ¹
- 1 Packung Salsiccia
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 1 Stück Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 886kcal, Fett 25.1g, Kohlenhydrate 116.9g, Eiweiß 40.7g



1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Salsiccia braten

Die **Salsiccia** von der Haut befreien und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum goldbraun anbraten.



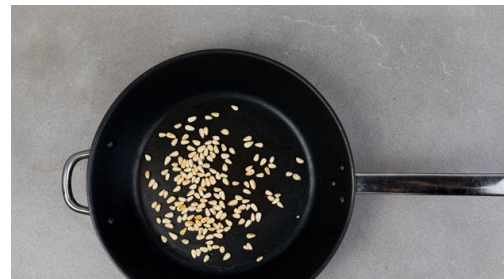
3. Gemüse mitbraten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** zur **Salsiccia** in die Pfanne geben und 3-4Min. mitbraten, dann mit der **Gewürzmischung nach Geschmack** würzen.



4. Sauce zubereiten

Die **gehackten Tomaten** und das **Brühgewürz** in die Pfanne geben und gut unterrühren. Einmal aufkochen und anschließend 5Min. sanft köcheln lassen.



5. Pinienkerne anrösten

Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett 1-2Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen auf einem Teller beiseitestellen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** gut mit der **Sauce** vermengen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf Teller verteilen und den **Käse** darüber reiben. Mit den **Pinienkernen** garnieren und servieren.