



RS Schweinswurst-Pasta mit Ricotta

mit buntem Gemüse und Basilikumcreme



ca. 20min



4 Portionen

Du sehnst dich nach Italien, nach dem grün-weiß-roten Gefühl am Gaumen, und es muss richtig schnell gehen? Dann bist du bei unseren köstlichen Tagliatelle mit saftig-würziger Schweinswurst genau richtig! Während die Pasta kocht, bereitest du im Handumdrehen eine feine Sauce aus viel Gemüse, Oliven, Kirschtomaten – und natürlich Schweinswurst! Gekrönt wird der Leckerbissen von cremigem Ricotta und feiner Basilikumcreme. Pronto!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Tagliatelle ¹
- 4 Schweinswürste
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 250g Ricotta ²
- 2 Pck. Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Töpfe
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1065kcal, Fett 51.9g, Kohlenhydrate 109.7g, Eiweiß 39.4g



1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.

Tipp: Das Wasser ohne Salz vorher im Wasserkocher aufkochen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Oliven zugeben

Die **Oliven** grob schneiden und mit der **Gewürzmischung** untermengen.



2. Schweinswurst anbraten

Die **Schweinswurst** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 3-4Min. leicht anbräunen lassen, dabei das **Brät** mit einem Kochlöffel zerteilen.



5. Sauce kochen

Die **Tomaten** unterrühren. Die Flüssigkeit aufkochen und die **Sauce** ca. 3Min. köcheln lassen.



3. Gemüse zugeben

Den **Gemüsemix** mit 2TL Salz zugeben und 3-5Min. mitgaren.



6. Ricotta verfeinern

Den **Ricotta** mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer glatt rühren. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Die **Schweinswurst-Pasta** mit dem **Ricotta** und der **Basilikumcreme** garniert servieren.