



## Würzige Salsiccia-Pasta

mit Kirschtomaten und Kapern



20-30min



2 Personen

Heute in deiner Box: ein Pastagericht mit einer feinen Sauce aus Kirschtomaten, Salsiccia-Wurst und Crème fraîche. Die besondere Würze kommt von den Kapern: Die aromatischen Blütenknospen werden nach der Ernte in Essig, Salz oder Öl eingelegt. Das macht sie haltbar und verstärkt ihren feinen Eigengeschmack.



- 250g Torchiette <sup>1</sup>
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Kapern
- 1 Packung Kirschtomaten
- 10g frisches Basilikum
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 935kcal, Fett 42.5g,  
Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 36.8g



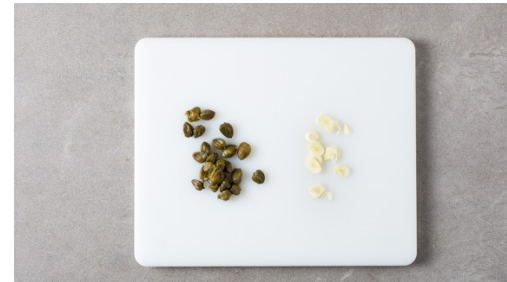
## 1. Salsiccia schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Salsiccia** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in feine Scheiben schneiden.



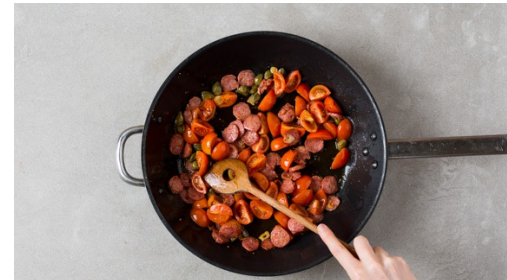
#### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6–8Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



## 2. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Kapern** in einem Sieb abtropfen lassen.



## 5. Salsiccia braten

Die **Salsiccia** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Kapern** und die **Kirschtomaten** hinzugeben und 1-2Min. mitbraten.



### 3. Kirschtomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** vierteln. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Den **Käse** fein reiben.



## 6. Pasta fertigstellen

Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Crème fraîche** und ca. **3/4 des Basilikums** unter die **Salsiccia** und die **Tomaten** rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Pasta** untermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis alles gleichmäßig mit **Sauce** bedeckt ist. Die **Pasta** mit dem **Käse** und dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.