



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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- 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 935kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 36.8g



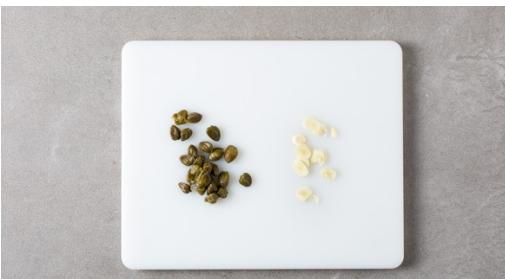
1. Salsiccia schneiden

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.



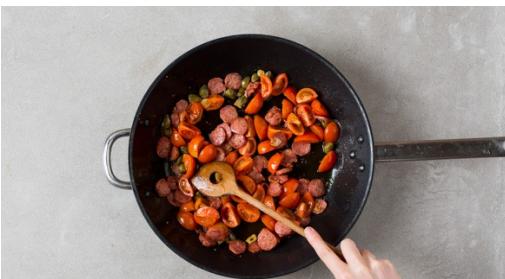
4. Pasta kochen

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.