



Linsen-Pasta mit Speck-Käse-Topping

und pikanter Paprika-Tomaten-Sauce



ca. 25min



4 Portionen

Die Linsen-Strozzapreti aus roten Linsen passt hervorragend zu größeren Saucen, da sie diese aufgrund ihrer Form gut halten kann. So hast du bei jedem Bissen ein perfektes Verhältnis zwischen Pasta und unserer cremigen Paprika-Tomaten-Sauce. Fehlt nur noch das knusprige Speck-Topping für einen köstlichen Crunch!

Was du von uns bekommst

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 2 Paprika
- 500g Kirschtomaten
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- 10g Petersilie
- 2 Pck. Speckwürfel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stückchen Hartkäse^{1,2}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Wenn Kinder mitessen, die Peperoni ggf. weglassen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 729kcal, Fett 28.5g, Kohlenhydrate 89.2g, Eiweiß 26.8g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Peperoni** längs halbieren und fein würfeln. Die **Petersilienblätter** abzupfen und grob, die **Stängel** fein hacken.



4. Sauce kochen

Die **Paprika**, die **Schalotten**, **Peperoni** nach **Geschmack** und die **Petersilienstängel** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1min. anbraten. Dann den **restlichen Speck**, die **Kirschtomaten**, den **Knoblauch** und ca. **2/3 der Petersilienblätter** mit einem Schuss **Kochwasser** hinzugeben und 4-5Min. garen, bis das **Gemüse** gar ist.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und warm halten.



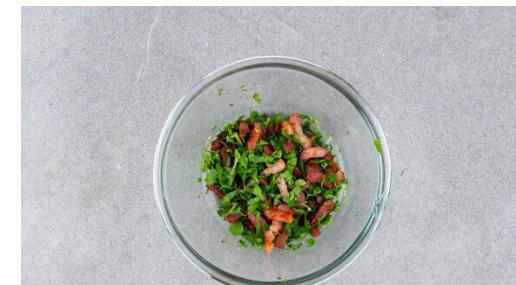
5. Pasta fertigstellen

Das **Gemüse** mit **1TL Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft**, der **1/2 des Käses** und Pfeffer nach Geschmack verfeinern. Die **Pasta** untermengen, dabei nach Bedarf **Kochwasser** hinzugeben, bis die **Pasta** vollständig von **Sauce** überzogen ist. Nach Belieben mit mehr **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer nachwürzen.



3. Zutaten vorbereiten

Die **1/2 des Specks** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 4-5Min. knusprig braten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben.



6. Topping mischen

Den **beiseitegestellten Speck** mit der **übrigen Petersilie** und **1TL Zitronenschale** vermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen, mit dem **Petersilien-Speck-Topping** und dem **Käse** garnieren und servieren.