



Mozzarella-Schweinswurst-Penne

in Tomatensauce mit Karotten und Fenchel



ca. 35min



4 Portionen

Heute kommt ein italienisches Meisterwerk auf den Tisch, das dich sicherlich begeistern wird! Dieses Gericht vereint saftige Schweinswürste, zarten Mozzarella und frisches Gemüse in einer fruchtig-würzigen Tomatensauce. Elegant auf feiner Penne serviert und mit Basilikumcreme verfeinert. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne ¹
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Fenchelknollen
- 4 Schweinswürste
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 400g passierte Tomaten
- 2 Mozzarellas ²
- 2 Pck. Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- 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 1052kcal, Fett 56.0g, Kohlenhydrate 93.0g, Eiweiß 42.8g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Fenchel** längs halbieren. Das Strunkende und die Stiele entfernen und den **Fenchel** quer in dünne Scheiben schneiden.



2. Sauce ansetzen

Die Pelle abziehen, dann die **Würste** und den **Fenchel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 2EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Karotten** zugeben, mit je 1TL Salz und Pfeffer würzen und 3-4Min. weiterbraten, bis die **Zwiebeln** glasig sind.



3. Pasta kochen

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. Sauce köcheln

Die **Gewürzmischung** zugeben und 30-60Sek. unter stetigem Rühren mitbraten. Die **passierten Tomaten** zugeben und einmal aufkochen lassen, dann die **Sauce** bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis die **Pasta** gekocht ist.



5. Mozzarella vorbereiten

Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** und die **½ des Mozzarellas** mit der **Sauce** vermengen, dabei esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, um die Konsistenz anzupassen. Die **Pasta** auf Tellern anrichten und mit dem **restlichen Mozzarella** und der **Basilikumcreme** garniert servieren.