

## Würzige Salsiccia mit Penne,

Paprika und grünem Pesto



20-30min



2 Personen

Wir haben uns etwas Feines für dich ausgedacht: Kräftig angebratene Salsiccia-Würste mit saftigem Paprikagemüse und herzhafter Penne. Während die Kleinen schon mal den Tisch decken, mixen wir noch ruck-zuck ein Pesto aus frischen Frühlingskräutern. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

• 7

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Küchenreibe
- Pfanne
- Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

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

## Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 835kcal, Fett 49.6g, Kohlenhydrate 58.4g, Eiweiß 36.4g



### 1. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden.



### 4. Pesto zubereiten

Inzwischen den **Käse** fein reiben und mit den **Kräutern**, **Kürbiskernen** und mit ca. 3-4EL Ölivenöl zu einem cremigen Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Wurst braten

In einer mittleren Bratpfanne 2EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen und die **Salsiccia** für ca. 8-10Min. kross braten.



### 5. Gemüse braten

Sobald die **Salsiccia** goldbraun gebraten und gar ist, die Wurst auf einem Teller, mit Alufolie bedeckt zur Seite stellen. Nun die **Paprika**, **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in die Wurstpfanne geben und für ca. 4-5Min. anbraten und nach Geschmack mit dem **Piment de Espelette** und Salz abschmecken. Vorsicht, Piment de Espelette ist sehr scharf.



### 3. Nudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, 3/4 der **Nudeln** ca. 8-11Min. bissfest garkochen, abgießen und dabei eine Tasse Nudelwasser auffangen. Wer großen Hunger hat, verwendet die gesamte Packung Nudeln.



### 6. Pasta fertigstellen

Schließlich die **Nudeln** zu dem Gemüse geben, mit der Hälfte des **Pestos** und 2-3EL Nudelwasser vermischen. Die **Salsiccia** schräg halbieren und auf den Nudeln zusammen mit dem restlichen **Pesto** garniert servieren.