

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 Olivenöl 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.