

Würzige Salsiccia mit Penne,

Paprika und grünem Pesto



20-30min



3-4 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!

• 7

•

Energie 890kcal, Fett 38.8g,
Kohlenhydrate 94.5g, Eiweiß 37.6g



1. Gemüse vorbereiten

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



2. Wurst braten

In einer großen Bratpfanne 2EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen und die **Salciccia** für ca. 10Min. von allen Seiten kross braten.



3. Nudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** ca. 8-11Min. bissfest garkochen. Dann das Wasser abgießen und dabei eine Tasse Nudelwasser auffangen. Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen.



4. Pesto zubereiten

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



5. Gemüse braten

Sobald die **Salciccia** 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.



6. Pasta fertigstellen

Schließlich die **Nudeln** zu dem Gemüse geben, mit der Hälfte des **Pesto** und 2-3EL Nudelwasser vermischen. Die **Salciccia** schräg halbieren und auf den **Nudeln** zusammen mit dem restlichen **Pesto** garniert servieren. Je nach Geschmack **Piment de Espelette** darüber streuen, aber Vorsicht, dieses Gewürz ist sehr scharf.