



2in1: Chipolata-Fenchel-Eintopf

& Schnelle Pasta mit Chipolata-Ragout



30-40min



2 Personen

Der würzige Eintopf mit leckerer Chipolata-Wurst, feinen Borlotti-Bohnen, frischem Fenchel, Sellerie, Rosmarin und Basilikum sowie Kapern ist ein Fest der Aromen. Und das Beste: Daran kannst du dich sogar gleich zweimal erfreuen, denn ein kleiner Rest darf am nächsten Tag dein schnelles Pastagericht verzaubern!

- 2 1 Stangensellerie ⁹
- 1 Fenchelknolle
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Chipolata-Wurst
- 1 Dose Borlotti-Bohnen
- 1 Packung Kapern
- 15g frisches Basilikum & Rosmarin
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 rustikales Dinkelbrötchen ^{1,7,11,13}
- 250g Penne ¹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Topf mit Deckel
- Topf mit Deckel
- Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Sesamsamen (11), Lupinen (13).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



Den Backöfen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Den **Fenchel** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



Das **Brötchen** in Scheiben schneiden, diese mit 1EL Olivenöl beträufeln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech im Ofen 8-9Min. goldbraun rösten.



Die **Wurst** in fingerdicke Scheiben schneiden und in einem großen Topf mit 1TL Olivenöl bei starker Hitze 3Min. anbraten, bis die **Wurstscheiben** sichtbar gebräunt sind.



Die **1/2 der Basilikumblätter** in dünne Streifen schneiden. Den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann ca. **2 Kellen** für den nächsten Tag in einen kleinen Topf geben und aufbewahren. Den **restlichen Eintopf** mit dem geschnittenen **Basilikum** anrichten und mit dem gerösteten **Brot** servieren.



Den **Sellerie**, den **Fenchel**, die **Bohnen** samt **Flüssigkeit**, den **Rosmarin**, die **Kapern**, die **1/2 des Brühgewürzes** und 200ml Wasser in den Topf geben und 1Min. erwärmen. Die Hitze reduzieren, das **Tomatenmark** und **1TL Oregano** unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den **Eintopf** abgedeckt 10Min. köcheln lassen. Zwischendurch umrühren und ggf. 50ml Wasser hinzugeben.



Die **1/2 der Pasta** in einem mittelgroßen Topf in kochendem Salzwasser in 7-9Min. bissfest kochen, dann abgießen. Den **Eintopf-Rest** bei mittlerer Hitze erwärmen. 1-2EL Wasser und 1-2TL Mehl verrühren und 100ml Wasser unterrühren. Einige Minuten andicken lassen, dann die **Pasta** untermengen. Den **Käse** reiben, das **restliche Basilikum** fein schneiden und mit der **Pasta** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**