



2in1: Chipolata-Fenchel-Eintopf

& Schnelle Pasta mit Chipolata-Ragout



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Energie 1 Lunchportion: ca. 540.0kcal

Allergene

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



1. Gemüse schneiden

Den Backofen 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.



2. Wurst anbraten

Die **Wurst** in fingerdicke Scheiben schneiden und in einem großen Topf mit 1-2TL Olivenöl bei starker Hitze 3Min. anbraten, bis die **Wurstscheiben** sichtbar gebräunt sind.



3. Eintopf kochen

Den **Sellerie**, den **Fenchel**, die **Bohnen** **samt Flüssigkeit**, den **Rosmarin**, die **Kapern**, die **1/2 des Brühgewürzes** und 300ml Wasser in den Topf geben und 1Min. erwärmen. Die Hitze reduzieren, das **Tomatenmark** und **2TL Oregano** unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den **Eintopf** abgedeckt 10Min. köcheln lassen. Zwischendurch umrühren und ggf. 100ml Wasser hinzugeben.



4. Brot rösten

Die **Brötchen** in Scheiben schneiden, diese mit 1-2EL Olivenöl beträufeln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech im Ofen 8-9Min. goldbraun rösten.



5. Anrichten und servieren

Die **1/2 der Basilikumblätter** in dünne Streifen schneiden. Den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann **2-3 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.



6. Lunch zubereiten

Die **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 200ml Wasser unterrühren. Einige Minuten andicken lassen, dann mit der **Pasta** vermengen. Den **Käse** reiben, das **restliche Basilikum** fein schneiden und mit der **Pasta** servieren.