



## Vegane „Chorizo“-Pfanne mit Vollkornpasta

mit buntem Gemüse & Petersilie



ca. 30min



2 Portionen

Mal wieder Lust auf einen schicken Teller Spaghetti, aber nicht unbedingt mit Bolognese oder Carbonara? Da haben wir genau das Richtige für dich! Heute bereitest du deine Vollkornpasta herzhaft mit veganer Chorizo zu. Die herrliche Sauce besteht aus buntem Gemüse (mit Paprika, Karotten, Zwiebeln), Granatapfelmelasse und Zitronensaft. Der Leckerbissen wird dann noch schön mit aromatischer Petersilie verfeinert. Guten Appetit!



- 200g Bio-Vollkornspaghetti <sup>1</sup>
- 1 Paprika
- 1 Tomate
- 5 vegane Chorizos <sup>2</sup>
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Petersilie
- 1 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

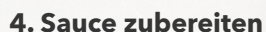
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.




Energie 923kcal, Fett 41.8g,  
Kohlenhydrate 96.3g, Eiweiß 32.9g



Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** längs halbieren und entkernen. Die **Tomate** halbieren. Die **Paprika** und die **Tomaten** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit 1 EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



Die **Tomatenhaut** ablösen und entfernen. Die **Paprika**, die **Tomaten**, die **½ der Gewürzmischung**, die **Granatapfelmelasse**, 2EL Olivenöl, **½EL Zitronensaft**, die **½ der Zitronenschale**, je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer und **1-2EL Pastawasser** in einem hohen Gefäß zu einer glatten **Sauce** pürieren. Ggf. mit mehr **Gewürzmischung** abschmecken.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**



Die **Paprika** und die **Tomaten** 7-10Min. im oberen Drittel des Ofens backen, bis das **Gemüse** Röstmarken bekommt und weich wird. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **vegane Chorizo**, die **Karotten** und die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 3-5Min. goldbraun anbraten.



Inzwischen die **vegane Chorizo** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Petersilie** fein hacken.



Die **Sauce** unterrühren und einmal aufkochen lassen, dann auf ein Köcheln reduzieren. Die **Pasta** mit der **Chorizopfanne** vermengen. Je nach gewünschter Konsistenz mehr **Pastawasser** zugeben. Mit Salz und Pfeffer sowie **Zitronensaft** und **-schale** abschmecken. Die **½ der Petersilie** unterrühren. Die **Pasta** mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.