



## Deftige Chorizo-Spaghetti

mit Crème fraîche und hartgekochtem Ei



20-30min



6 Portionen

Ein deftig-feines Pastagericht mit knusprig gebratener Chorizo, gehacktem Ei, einer cremigen Crème fraîche-Lauchzwiebel-Sauce, leckerem Hartkäse und Basilikum ist der Glücklichermacher heute Abend – schnell auf dem Tisch und beliebt bei Klein und Groß. Guten Appetit! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.



## Was du von uns bekommst

- 600g Bio-Spaghetti <sup>2</sup>
- 6 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 10g Basilikum
- 300g Chorizo, gewürfelt <sup>3</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

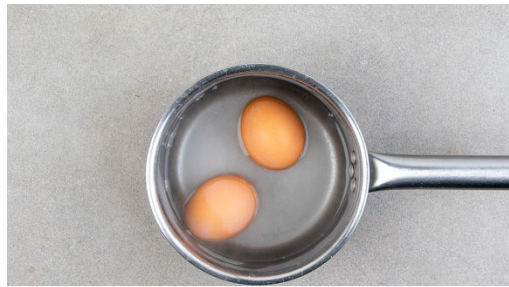
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 867kcal, Fett 45.6g, Kohlenhydrate 76.8g, Eiweiß 34.7g



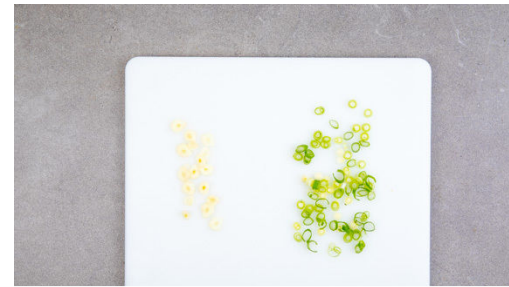
### 1. Eier kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einem mittelgroßen Topf genügend Wasser für die **Eier** aufkochen und die **Eier** darin in 8-10Min. hart kochen. Die **Eier** aus dem Wasser nehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.



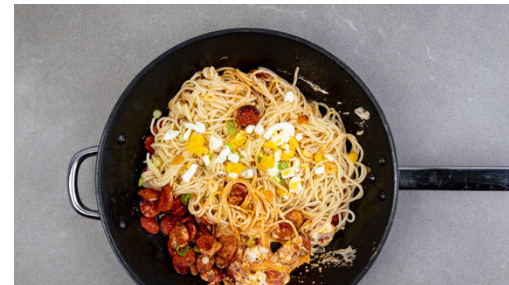
### 4. Eier hacken

Die **Eier** schälen und fein hacken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



### 2. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



### 5. Chorizo braten

Die **Chorizo** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann die **Crème fraîche**, die **Lauchzwiebeln** und **180-250ml Pastawasser** unterrühren. Die **Pasta** und die **Eier** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **250ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 6. Garnieren und servieren

Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** und dem **Basilikum** garniert servieren.