



Deftige Chorizo-Spaghetti

mit Crème fraîche und hartgekochtem Ei



20-30min



3 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

- 400g Bio-Spaghetti ²
- 4 Bio-Eier ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Basilikum
- 100g Chorizo, gewürfelt ³
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage
- 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 736kcal, Fett 33.8g, Kohlenhydrate 75.6g, Eiweiß 30.2g



1. Eier kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **300g Pasta** zum Kochen bringen. In einem kleinen Topf genügend Wasser für **3 Eier** aufkochen und die **Eier** darin in 8-10Min. hart kochen. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Eier** verwenden oder das **übrige Ei** für den Vorrat mitkochen. Die **Eier** aus dem Wasser nehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.



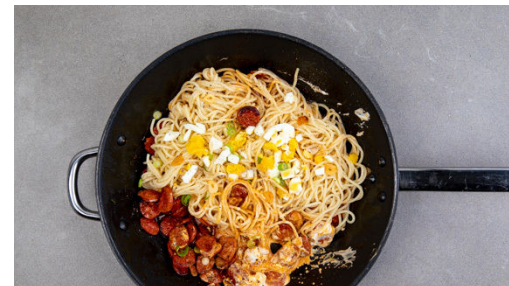
4. Eier hacken

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



2. Knoblauch schneiden

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



5. Chorizo braten

Die **Chorizo** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann die **Crème fraîche**, die **Lauchzwiebeln** und **100-150ml Pastawasser** unterrühren. Die **Pasta** und die **Eier** unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pasta kochen

300g Pasta in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **150ml 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.