



## One-Pot-Pasta mit Feta und Tomaten

und würzigen Fleischbällchen



ca. 30min



4 Portionen

One-Pot-Gerichte sind mit das Praktischste, was uns je untergekommen ist. Alle Zutaten werden einfach zusammen in einem Topf gegart – das sorgt für weniger Abwasch und vereint viele tolle Geschmäcker. Denn One-Pots sind nicht nur praktisch, sondern auch extrem lecker. Unsere Pasta mit Feta und Tomaten ist dafür das beste Beispiel: saftige Fleischbällchen, feiner Spinat, cremige Sauce ... Müssen wir noch mehr sagen?



## Was du von uns bekommst

- 4 Schweinswürste
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 400g Bio-Penne <sup>1</sup>
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 100g Feta <sup>2</sup>
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Milch <sup>2</sup>
- Salz
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher

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

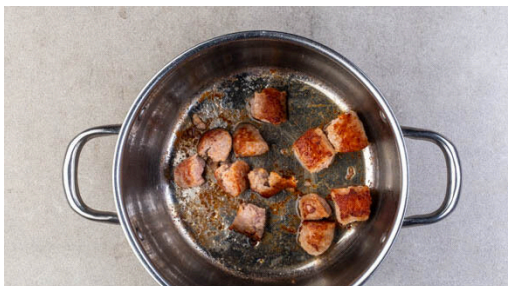
### Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

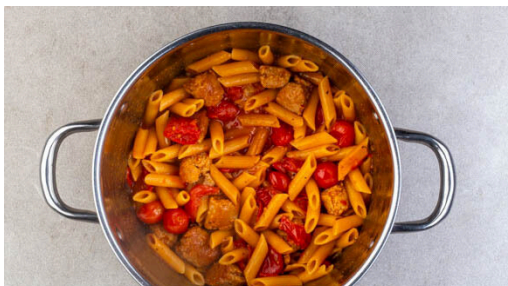
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 789kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 83.2g, Eiweiß 35.5g



**1. Fleischbällchen anbraten**

Einen großen Topf mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Würste** in den Topf geben und in ca. 1½Min. leicht bräunlich anbraten. Dabei mit einem Pfannenwender in mundgerechte **Fleischbällchen** zerteilen. Nach Belieben überschüssiges Fett abgießen.



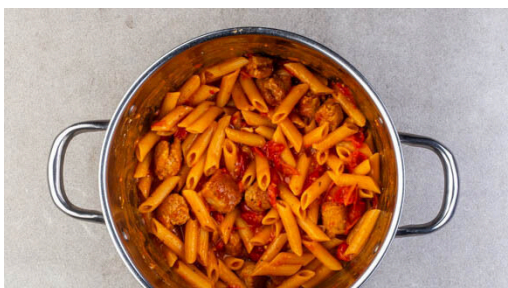
**2. Pasta ansetzen**

600ml Wasser, die **Kirschtomaten**, die **Pasta**, die **Gewürzmischung** und ½TL Salz in den Topf geben, einmal zum Kochen bringen, dann abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze in 12-15Min. unter gelegentlichem Rühren bissfest kochen.



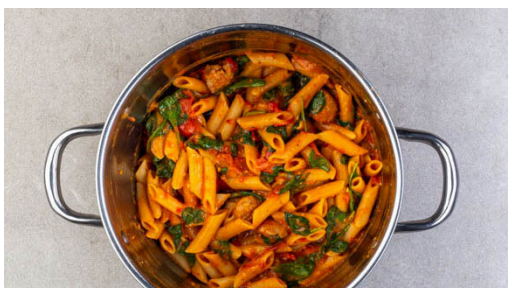
**3. Feta vorbereiten**

In der Zwischenzeit den **Feta** in grobe Stücke zerkrümeln.



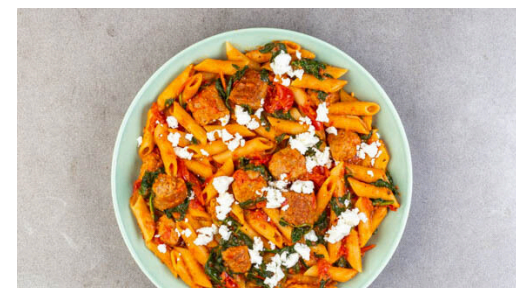
**4. Pasta verfeinern**

Nach der Hälfte der Kochzeit  $\frac{2}{3}$  des **Fetas** sowie 2EL Milch in den Topf geben und weiterkochen, bis der **Feta** schmilzt und die **Sauce** cremig wird. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr Wasser zugeben. Nach Belieben mit Salz abschmecken.



**5. Pasta fertigstellen**

Während der letzten Minute der Kochzeit den **Spinat** unterrühren, bis er zusammenfällt.



**6. Servieren**

Die **Pasta** anrichten und mit dem **restlichen Feta** bestreut servieren.