



One-Pot-Pasta mit Veggie-Chorizo & Feta

in würziger Tomaten-Spinat-Sauce



3 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 all die tollen Aromen. Denn One-Pots sind nicht nur praktisch, sondern auch extrem lecker. Unsere Pasta mit Feta und Tomaten ist dafür das beste Beispiel: saftige Wurstbällchen aus veganer Chorizo, Babyspinat, cremige Sauce ... Müssen wir noch mehr sagen?

Was du von uns bekommst

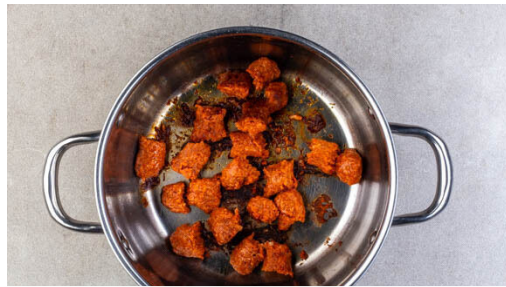
Was du zu Hause benötigst

Küchenutensilien

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Bällchen anbraten

Einen großen Topf mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **veganen Würste** im heißen Öl in ca. 1½Min. leicht bräunlich anbraten. Dabei mit einem Pfannenwender in mundgerechte, bällchenartige Stücke zerteilen. Die **veganen Würste** müssen noch nicht ganz durchgaren. Nach Belieben ausgetretenes Fett abgießen.



2. Pasta ansetzen

600ml Wasser, die **Kirschtomaten samt Flüssigkeit**, die **Pasta**, die **Gewürzmischung** und ½TL Salz in den Topf geben und gut verrühren, dann zum Kochen bringen. Die **Pasta** 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 ⅔ **des Fetas** und 2EL Milch in den Topf rühren und weiterkochen, bis der **Feta** schmilzt und die **Sauce** cremig wird. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas mehr Wasser zugeben. Probieren und ggf. mit Salz nachwürzen.



5. Pasta fertigstellen

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



6. Servieren

Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit dem **restlichen Feta** garniert servieren.

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 an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**