



Schnelle 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!

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

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

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.



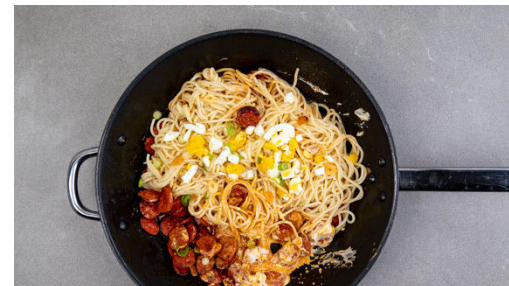
4. Eier hacken

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.