



Pasta mit herzhafter Rindswurst

in cremiger Sauce mit Tomaten und Spinat



ca. 25min



3-4 Personen

Sollte draußen das sprichwörtliche Aprilwetter toben, dann geht doch nichts über einen Teller wohlig dampfender Pasta – und mit unserer heutigen Kreation machst du mit Sicherheit alles richtig! Die feinen Tagliatelle räkeln sich in einer cremigen Sauce mit Spinat, Lauch und frischen Tomaten, deftig wird's mit gebratener Rindswurst. Und da es im Frühling auch gerne mal etwas mehr Grün sein darf, gibt es noch Petersilie, hurra!

Was du von uns bekommst

- 500g Tagliatelle 1
- 4 Rindswürste
- 2 Stangen Lauch
- 5 Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 1 Packung Babyspinat
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal, Fett 43.2g, Kohlenhydrate 105.3g, Eiweiß 39.7g



1. Würste schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Würste** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden.



2. Würste und Lauch braten

Den **Lauch** der Länge nach vierteln und in dünne Streifen schneiden. Die **Wurstscheiben** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten, bis der **Lauch** weich ist und die **Wurtscheiben** goldbraun sind, dabei gelegentlich umrühren.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm halten.



5. Spinat unterheben

Den **Spinat** unter die **Sauce** heben und ca. 1Min köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammenfällt. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



3. Sauce zubereiten

In der Zwischenzeit die **Tomaten** vierteln und mit der **Crème fraîche**, der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Sauce** pürieren. Die **Sauce** mit in die Pfanne geben und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze 4-5Min. köcheln lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Sauce** mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, auf Tellern anrichten und mit der **Petersilie** garniert servieren.