



Pasta mit Merguez und Weintrauben

würzig-fein mit Käse und Spinat



ca. 25min



2 Personen

Du hast Lust auf eine exklusive Pastakreation, die in Windeseile zubereitet ist? Aber natürlich! Dann los: Hast du schon mal Trauben geröstet? Wenn nicht, ist heute die Premiere. Die kleinen, süß-saftigen Dinger passen wunderbar zur würzigen Schärfe der herzhaften Merguez, zu Tomaten, Spinat und raffiniert in Brühe gekochter Pasta. Zum Schluss gibt es noch frisch geriebenen Käse obendrauf. Ein Träubchen ... ääh ... Träumchen!

Was du von uns bekommst

- 250g Penne ¹
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g rote Weintrauben
- 1 Packung Merguez vom Rind ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- mittelgroße Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- 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 837kcal, Fett 32.5g, Kohlenhydrate 97.8g, Eiweiß 36.5g



1. Weintrauben vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen und das **Brühgewürz** einröhren. Die **1/2 der Weintrauben** abzupfen und in eine mittelgroße Auflaufform geben. **Tipp:** Die **restlichen Trauben** als Snack in der nächsten Mittagspause essen!



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **200ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Weintrauben rösten

Die **Weintrauben** mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 6-8Min. rösten, bis die **Weintrauben** etwas braun werden. Zwischendurch wenden. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.



3. Merguez braten

Die **Merguez** in 1-2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Tomaten** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Merguez** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten.



5. Sauce ansetzen

Die **Tomaten** und **3/4 der Weintrauben samt ausgetretenem Saft** mit in die Pfanne geben. Die **Weintrauben** mit einer Gabel etwas zerdrücken, damit mehr **Saft** austritt. **150ml Kochwasser** dazugeben und ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Merguez** gar ist.



6. Spinat garen

Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** und den **Spinat** in die **Sauce** einröhren und ca. 1Min. köcheln lassen, bis der **Spinat** zusammenfällt. Ggf. mehr **Kochwasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die **Pasta** auf Teller verteilen und den **Käse** darüberstreuen. Mit den **restlichen Weintrauben** garnieren und servieren.