



## Pasta mit Merguez und Weintrauben

würzig-fein mit Käse und Spinat



ca. 25min



3-4 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

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g rote Weintrauben
- 2 Packungen Merguez vom Rind <sup>1</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- große Auflaufform
- großer 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 806kcal, Fett 29.8g, Kohlenhydrate 96.9g, Eiweiß 35.7g



### 1. Weintrauben vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen und das **Brühgewürz** einröhren. Die **Weintrauben** abzupfen und in eine große Auflaufform geben.



### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **400ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 2. Weintrauben rösten

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



### 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. **300ml Kochwasser** dazugeben und ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Merguez** gar ist.



### 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 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten.



### 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.