



 30 Minuten

 Einfach

## ONE POT PASTA MEDITERRANE ART

Wenig Zeit und großen Hunger? Unsere Variante der One Pot Pasta ist im Handumdrehen zubereitet und schmeckt einfach nur käsig-köstlich!

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Chorizo in Würfel und getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen. Chorizo, getrocknete und Kirschtomaten mit Penne, Brühe und Sahne in einen Topf geben, aufkochen und abgedeckt ca. 10-12 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren.

### SCHRITT 2

Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Käse in kleine Quadrate oder Streifen schneiden, unter die Nudeln mischen und schmelzen lassen.

### SCHRITT 3

Rucola zufügen. Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2824/673

Fett (g): 33,4

Kohlenhydrate (g): 64,8

Eiweiß (g): 27,9



 Zutaten

### 4 Portionen

100 g Chorizio (spanische Paprikasalami)

40 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt

250 g Kirschtomaten

350 g Penne

750 ml Gemüsebrühe

80 ml MILRAM H-Schlagsahne 30%

80 g Rucola

150 g MILRAM Müritzer original

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Basilikumblättchen