



Aus der Heimat der Frische

 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 wird's 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