

Feurige Tomatensauce zu Pasta

Zubereitungszeit: 25 Minuten



Foto: Sven c. Raben

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 rote Zwiebel (80 g)
- 1 kleine rote Chilischote
- 80 g Chorizo
(alternativ Knoblauch-Salami)
- 250 g Pasta
(z. B. Tortiglioni oder Penne Rigate)
- Salz
- 1 EL Olivenöl (z. B. Bertolli)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker
Tomatensuppe Toscana

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Chorizo in Scheiben schneiden.
2. Pasta im kochenden Salzwasser nach Packungsanleitung zubereiten.
3. Zwiebeln in einem Topf im heißen Olivenöl kurz dünsten und herausnehmen. Tomatenmark im restlichen Bratfett anschwitzen. 3/8 l (375 ml) kaltes Wasser zugießen und Beutelinhalt Feinschmecker Tomatensuppe Toscana einrühren. Unter Rühren aufkochen, Chili zufügen und bei schwacher Hitze 6-7 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
4. Kurz vor Ende der Kochzeit Chorizo und Zwiebeln zur Tomatensauce zufügen und heiß werden lassen.
5. Pasta in einem Sieb abgießen und mit der Tomatensauce servieren.

Tipp: Mit Parmesanhobeln bestreut servieren.

Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie: 799 kcal/ 6648 kJ

Eiweiß: 27 g

Kohlenhydrate: 106 g

Fett: 28 g