

Rezept

Salsiccia-Nudeln mit Blattspinat

Ein Rezept von Salsiccia-Nudeln mit Blattspinat, am 20.04.2024

Zutaten

150 g Nudeln	2 Scheiben Ingwer
50 g rote Zwiebel	100 g Kirschtomaten
8 kleine, grüne Jalapeños-Paprika	150 g Babyspinat
5 Stängel Basilikum	150 g Salsiccia-Wurst (ital. grobe rohe Wurst, ersatzweise grobe Bratwurst)
1 EL Pflanzenöl	150 ml Tomatensauce (siehe Rezept-Tipp)
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln mit einem Stück Ingwer in kochendes Salzwasser geben und 1 Min. weniger kochen als auf der Packung steht.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Kirschtomaten waschen, vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Jalapeños-Paprika waschen (bzw. Spitzpaprika putzen und in Stücke schneiden). Spinat waschen und abtropfen lassen. Das Basilikum abbrausen, die Blätter in Streifen schneiden. Die Salsiccia aus dem Darm lösen und in kleine Stücke zupfen.

3. Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Wurststücke scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, Tomaten und Mini-Paprika dazu geben und mitgaren. Nach 1 Min. Spinat, Zwiebel, Basilikum und Tomatensauce unterheben und gut erhitzen.

4. Die Nudeln abgießen, mit der Sauce vermischen, das Olivenöl dazugeben und 1 Min. ziehen lassen. Das Ganze noch einmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen.