



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Pasta mit würziger Chorizo-Tomaten-Soße und frischem Basilikum

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen les dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker eine Käseibe sowie zwei Töpfe - klein und groß - bereit. Jetzt noch Hände waschen und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Pasta in Salzwasser ca. 10 Min al dente kochen. Gern zwischen durch probieren.

In einem kleinen Topf 2 EL Olivenöl auf mittelhoher Hitze erhitzen. **Chorizo** häuten und in kleine Scheiben schneiden. **Knoblauch** schälen und klein würfeln. **Tomaten** waschen, Strunk entfernen und würfeln. Chorizo in den Topf geben und unter Rühren ca. 2 min anbraten. Rühren ist wichtig - die Chorizo brennt schnell an. Dann den Knoblauch zur Chorizo geben und ca. 1 Min mitbraten. Weiterrühren. Wenn der Knoblauch braun wird, ist die Pfanne zu heiß. Jetzt die Tomaten, das **Tomatenmark** und 3 Tomatenmarkbecher Wasser in den Topf kippen. Kurz aufkochen lassen, vorsichtig salzen und pfeffern - die Chorizo hat schon viel Würze - und dann auf mittlerer Hitze ca. 8 min köcheln lassen und noch eine Prise Zucker mit zugeben. Ist die eigentlich Pasta schon fertig?

Pasta auf große, tiefe Teller geben, Chorizo-Tomaten-Soße über die Nudeln geben. Frischen **Basilikum** kurz waschen, trocken tupfen, klein zupfen und mit geriebenem **Parmesan** über die Pasta geben. Sofort servieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wenn du das Rezept bzw. das Gericht noch verändern möchtest - nur zu. Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.