



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

# Salsiccia-Pasta mit Champignons

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Salz, eine Pfeffermühle, einen Topf, eine große Pfanne, einen Nudelsieb, ein Messer, ein Schneidebrett, eine Käsereibe sowie einen Teller bereit. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

**Pasta** in reichlich Salzwasser ca. 10 Min al dente kochen. Immer mal wieder probieren. Verkochte Nudeln sind doof. Vom Nudelwasser etwas für die Soße aufheben (Darin befindet sich gelöste Stärke. Die Soße haftet damit besser an den Nudeln).

Währenddessen **Salsiccia** klein würfeln und in einer Pfanne ohne Öl auf hoher Hitze insgesamt ca. 8-9 Min anbraten. **Zwiebel** sowie **Knoblauchzehe** schälen und würfeln. **Chilischote** halbieren, Kerne entfernen und Schote kleinschneiden. Alles zur Salsiccia geben und noch 3-4 Min mitbraten. Dabei öfters mal rühren. Danach Pfanneninhalte auf einen Teller geben. Ausgetretenes Fett dabei in der Pfanne belassen.

**Champignons** bei Bedarf säubern und in dünne Scheiben schneiden. **Butter** in die Pfanne geben, die Champignons dazu geben und ca. 5 Min scharf anbraten. Salzen und Pfeffern. (Sind die Nudeln schon fertig?) Das Salsiccia-Gemisch mit in die Pfanne geben, den **Crème fraiche** dazugeben sowie Nudelwasser (1P-Tüte: 4 EL, 2P-Tüte: 8 EL), nochmal kurz aufkochen lassen. Dabei kräftig rühren. Die Pasta abseien und auf tiefe Teller geben. Die Champignon-Salsiccia-Soße darüber geben und mit kleingehackter **Petersilie**, frisch gemahlenem Pfeffer und **Parmesan** bestreut servieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. [facebook.com/chriskochtuete](https://facebook.com/chriskochtuete) oder schreib unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.

Besuch mich auf [mir an hallo@chriskochtuete.de](mailto:hallo@chriskochtuete.de). Mal leid. Komm zu mir an den Stand und du