

... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

Pasta mit Chorizo - Zwiebel - Sauce



Würziges Nudelgericht mit pikanter Paprikasalami

★★★★☆ **4.64** (334 Bewertungen)

 **170** Kommentare

 20 Min.  normal  21.03.2010  876 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

500 g Pasta, frisch, z.B. Tagliatelle aus der Kühltheke

200 g Chorizo

200 g Cocktailtomaten

½ Gemüsezwiebel(n)

1 TL Zucker

1 EL Tomatenmark

2 EL Crème fraîche

1 Schuss Wermut, z.B. Noilly Prat

Olivenöl

Salz und Pfeffer, schwarz

Basilikum

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
876	53,50 g	56,91 g	35,78 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Die frische Pasta lt. Packungsanleitung zubereiten und etwas von dem Kochwasser aufheben.

Die Wurst je nach Größe in Scheiben oder Streifen schneiden und die Tomaten fein würfeln. Die Zwiebel ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel und die Wurst kurz anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen, den Zucker über den Zutaten verteilen und kurz karamellisieren lassen.

Anschließend mit einem guten Schuss Wermut ablöschen und die Tomatenwürfel und etwas Nudelwasser (ca. 3 - 4 Esslöffel) hinzufügen. Bei kleiner Hitze etwas köcheln lassen. Zum Schluss die Crème fraîche unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochte Pasta mit der Sauce mischen, auf Teller geben und mit etwas frisch gehacktem Basilikum garnieren.

Rezept von



kipo32



Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

17.07.2021 19:24

Brabaci

Danke für das Rezept, es ist sehr Lecker *.* hab es heute zum ersten mal gekocht <3

Antworten

14.07.2021 11:01

larya

Vielen Dank für das Rezept es ist eine Bereicherung für unsere Pastasammlung. Ich habe das Rezept wie ich es immer mache genau nach Anleitung zubereitet und es war einfach lecker. Die Wurst habe ich in dünne Scheiben geschnitten nächstes mal werde ich sie in kleine Würfel schneiden und etwas anbraten meine war schon sehr fettig, das hat gereicht um die Zwiebeln mit anzubraten. Falls mal kein Wermut im Haus ist könnte man den bestimmt durch durch Rotwein ersetzen.

Antworten

09.04.2021 12:48

gotreg

Hallo

Das Gericht gab es heute zum Mittagessen. Sehr sehr lecker. Ich habe - wie viele andere auch - noch Knoblauch mit den Zwiebeln und der Wurst angebraten. Statt Wermut habe ich Cognac verwendet und statt der frischen Pasta habe ich getrocknete aus der Tüte verwendet (Menge natürlich angepasst) Zusätzliches würzen mit Salz war nicht notwendig. Habe nur noch frisch gemahlene Pfeffer verwendet.

Dann nur noch frische Kräuter darüber und nur noch genießen

LG Regina

Antworten

02.01.2021 13:52

bBrigitte

Hallo,

das war sehr, sehr lecker ich habe auch mehr Zwiebeln genommen und mit Sherry verfeinert.

LG Brigitte

Antworten

18.12.2020 19:01

Krümelkekschen86

Gerade gekocht und aufgegessen. Sehr sehr lecker und schnell gemacht. Habe statt Wermuth Sherry genommen, etwas mehr Zwiebeln genommen und, weil wir

es etwas schärfer mögen, etwas getrocknete Chili beigemischt.

Vielen Dank für das tolle Rezept, werde das sicherlich noch öfter kochen.

MfG,

Krümelkekschen

Antworten

22.09.2010 12:56

Lavendula_

Hallo kipo32, vielen Dank für dieses Rezept! Und gleich nochmal 5* dafür! Dieses Rezept sollte man sich unbedingt merken - ich habs schon gespeichert! Hut ab - ein wirklich schnelles, pikantes und dabei doch feines Pastarezept.

Mit einem Glas Roten wirds so richtig zum Soulfood !

LG Lavendula_

Antworten

21.08.2010 00:51

hershel

Hallo kipo,

alle fünfe*****

Da hast du dir was tolles einfallen lassen, ich war begeistert!

Bilder kommen noch.....

Gruß Mina

Antworten

21.08.2010 16:36

kipo32

Hallo Mina!

Volle 5 Sterne... das begeistert mich!!!! :-))))

Vielen Dank dafür!

Freue mich schon auf die Bilder. Viele Grüße!

Antworten

11.05.2010 20:06

denchen

Hallo!

Die Pasta gab es heute zum Mittag. Es geht schnell und ist einfach nur super lecker.

Solche Rzepte liebe ich. Wir es wieder geben.

LG

denchen

Antworten

25.05.2010 14:39

kipo32

Hallo denchen !

Vielen Dank für Deinen netten Kommentar. Ich freue mich, dass es Dir so gut geschmeckt hat, denn auch ich liebe diese Pasta sehr...

Viele Grüße

kipo32

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[austernseitling rezepte](#), [blättermteigpizza rezepte](#), [essig rezepte](#), [fleischpflanzerl rezepte](#), [himbeerbowle rezepte](#), [kuchenrezepte rezepte](#), [rinderroladen rezepte](#),

