

# 4 LINGUINI MIT FEURIGER SPANISCHER CHORIZO

Nährwertangaben pro Person

Kohlenhydrate in g	Fett in g	Eiweiss in g	Energie in kcal
--------------------	-----------	--------------	-----------------

94	22	32	692
----	----	----	-----

 Servierfertig: ca. 35 Min.



Feedback teilen:



Ruf uns einfach kostenlos an unter 0800 723 7809

Schreibe eine E-Mail an [feedback@kochabo.de](mailto:feedback@kochabo.de)








Bewerte unsere Rezepte jede Woche auf [facebook.com/kochabo.de](https://www.facebook.com/kochabo.de)



## ZUTATEN

### 2 Personen

### 4 Personen

 Spaghetti	ca. 250 g	ca. 500 g
 Ruccola	ca. 50 g	ca. 100 g
 Chorizo	ca. 60 g	ca. 120 g
 Kirschtomaten	ca. 125 g	ca. 250 g
 Parmesan	ca. 40 g	ca. 80 g
 Öl	1 EL	2 EL
 Salz, Pfeffer	Prise	Prise

1

Leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit **Chorizo** in feine Scheiben schneiden. **Kirschtomaten** waschen und halbieren. **Rucola** waschen und trockenschütteln.

2

**Nudeln** in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis diese bissfest sind (siehe Zubereitungshinweis). **Parmesan** reiben.

3

Öl in einer Pfanne erhitzen und **Kirschtomaten** sowie **Chorizo** darin anschwitzen. **Nudeln** abgießen und in die Pfanne geben und alles kurz aufkochen lassen, bei Bedarf **salzen** und **pfeffern**.

4

Zum Schluss **Rucola** sowie geriebenen **Parmesan** unterheben, auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

