

# Penne Chorizo



FOOD STOCK

Für 4 Personen  
Dauer: ca. 25 min.

## Zutaten

- 240 g Penne
- 175 g Chorizo
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 1/2 Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Tomaten aus der Dose (Pelati)
- 1 handvoll mediterrane Kräuter (Basilikum, Oregano, Rosmarin etc.)
- 3 EL Tomatenpüree
- 2 EL Hüttenkäse
- Salz, Pfeffer, Tabasco
- Olivenöl



---

## Zubereitung

1. Zwiebel würfeln, Paprika in Streifen schneiden, Hälfte der Chorizo in dünne Scheiben schneiden, andere Hälfte grob würfeln, Chili fein hacken, Knoblauch grob hacken
2. Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen
3. Penne nach Packungsanweisung zubereiten
4. Paprika, Chili und Zwiebeln in der Bratpfanne 5 min. bei mittelhoher Temperatur braten
5. Tomaten, gewürfelte Chorizo, Saft der 1/2 Zitrone, Kräuter, Knoblauch, Tomatenpüree und etwas Salz und Pfeffer in den Mixer geben und glatt pürieren
6. Chorizoscheiben zum Gemüse in die Pfanne geben und kurz anbraten
7. Alles mit einer Suppenkelle Nudelwasser ablöschen, Tomatensauce dazugeben
8. Unter regelmässigem Rühren 3 min. köcheln
9. Penne und Hüttenkäse dazugeben und umrühren, mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken