

# Spaghetti mit Chorizo, Spinatsalat und Orangenbutter

Kleiner Urlaub für Zwischendurch: Spanische Chorizo-Wurst schenkt italienischer Pasta mit jungem Spinatsalat ihre Würze, fein abgeschmeckt mit Kapern und sonnenreifer Orange.



- 👩‍🍳 sehr einfach
- 🕒 25 min Zubereitungszeit
- 👥 2, 4 und 6 Personen



## Kochhaus

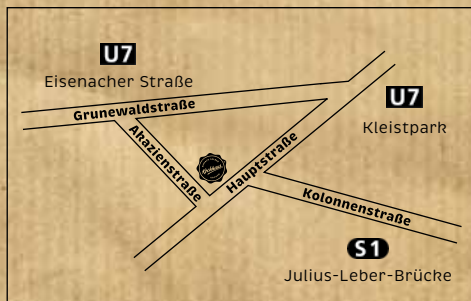
### Kochhaus Schöneberg

Arazienstraße 1  
10823 Berlin

### Kochhaus Prenzlauer Berg

Schönhauser Allee 46  
10437 Berlin

Eröffnung März 2011



Kochhaus ist das begehbare Rezeptbuch mit ständig neuen Kochideen. Alle Zutaten für ein Gericht gibt es im Set, ohne langes Suchen an einem Stand, Foto-Rezeptanleitung inklusive.

Mo-Fr 10-21 Uhr  
Sa 9-21 Uhr

[www.Kochhaus.de](http://www.Kochhaus.de)  
[info@Kochhaus.de](mailto:info@Kochhaus.de)  
(030) 577 089 100



### Wissenswert

Würzige Chorizo befeuert diese mediterrane Pasta-Komposition mit jungem Spinatsalat und Kapern. Die Chorizo ist die hymnisch verehrte Lieblingswurst der Spanier, Katalanen und Portugiesen – eine mit Knoblauch und Paprikapulver scharf bis süßlich gewürzte Rohwurst, die entfernt mit der italienischen Salami und der deutschen Mettwurst verwandt ist. Die gereifte, manchmal geräucherte und oft sonnengetrocknete Wurst wird in Eintöpfe gerührt, in Paella-Reispfannen geschnippelt, als Tapa gereicht, gegrillt, gebraten, in Rotwein gekocht. In der Kombination mit Pasta ist die Chorizo bislang wenig bekannt. Das ändern wir jetzt!

### Unsere Weinempfehlung

Dardell Tinto 2009, Syrah & Garnacha, Bodegas Pepe Fuster, Terra Alta / Spanien

Seine weiche, fruchtig-würzige Art macht den Dardell Tinto zu einem idealen Begleiter dieses Spaghettigerichts, in dem die Chorizo mit ihren Aromen von Paprika und Knoblauch zusammen mit den Kapern geschmackliche Höhepunkte bilden. Zu dem Geschmack der Pasta und der Orangenbutter passt der trockene, vollmundige Rotwein, der sanft und doch körperreich ist, hervorragend. Das Weingut Pepe Fuster befindet sich im Weingebiet Terra Alta, im Südwesten von Katalonien. Die tiefverwurzelten, alten Rebstöcke bringen moderate Erträge und lassen Weine entstehen, die nach sehr reifen, kleinen Waldbeeren duften.

### Kochhaus – einfach selber kochen

Hat es geschmeckt? Sagen Sie es uns! Persönlich oder auf [www.Kochhaus.de](http://www.Kochhaus.de).

Im Kochhaus finden regelmäßig Kochkurse und Kochevents statt. Kochen Sie gemeinsam mit einem unserer Küchenchefs inspirierende Rezepte und genießen Sie einen geselligen Abend in außergewöhnlicher Atmosphäre. Genauere Informationen sowie Termine und Themen finden Sie auf unserer Homepage.

Das Kochhaus bietet auch einen Lieferservice an. Lassen Sie sich alle im Kochhaus erhältlichen Rezepte und natürlich die passenden Weine ganz einfach nach Hause liefern.

# Spaghetti mit Chorizo, Spinatsalat und Orangenbutter



**1** Wasser für die Spaghetti in einem großen Topf zum Kochen bringen. Champignons in ca. 3 mm dünne Scheiben und die Chorizo in feine Streifen schneiden.



**2** Zwiebeln pellen, halbieren und längs in dünne Spalten schneiden. Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden. Spinat waschen und trocknen.



**3** Orangen auspressen und den Parmesan fein reiben.



**4** In einer Pfanne 2 bzw. 4 EL\* Öl erhitzen. Die Champignonscheiben hinzufügen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun sind.



**5** Wenn das Wasser kocht, 1 bzw. 2 EL\* Salz hinzufügen und die Spaghetti im kochenden Wasser ca. 8 Minuten bissfest kochen.



**6** Chorizo, Zwiebeln, Knoblauch und die abgetropften Kapern zu den Pilzen geben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten. Nach Geschmack mit ca.  $\frac{1}{2}$  bzw. 1 TL\* Salz und ausreichend Pfeffer würzen.



**7** Eine halbe Minute vor Ende der Garzeit den Spinat zu den Nudeln geben und kurz mitkochen lassen. Anschließend die Spinat-Spaghetti-Mischung abgießen.



**8** Die heißen Spaghetti zurück in den Topf geben und das gebratene Gemüse unterheben. Orangensaft, Butter und 1 bzw. 2 EL\* Öl hinzufügen und die Butter unter Rühren schmelzen lassen. Nach Geschmack mit ca.  $\frac{1}{2}$  bzw. 1 TL\* Salz und ausreichend Pfeffer würzen.



**9** Die Spaghetti auf einem tiefen Teller anrichten und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

Zutaten für 4 Personen: 500 g Spaghetti, 24 braune Champignons, 16 Scheiben Chorizo, 2 rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 600 g Spinat, 40 g Kapern, 2 Orangen, 80 g Butter, 50 g Parmesan, 90 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

\* Mengenangaben beziehen sich auf 2 bzw. 4 Personen.