



CHORIZO-CARBONARA

Katalanischer Salat

- Zutaten bereitstellen • Wasser aufkochen**
• Große Bratpfanne, mittlere Hitze
• Großer Topf mit Deckel, starke Hitze

LOS GEHT'S

Die Pinienkerne einige Minuten in der Pfanne rösten und die Pfanne dabei häufig schwenken • Die Penne in den Topf geben, mit kochendem Wasser bedecken, salzen und nach Packungsanweisung garen • Die Chicoréeblätter ablösen und in eine Schüssel füllen • Die Clementinen schälen, in feine Scheiben schneiden und mit dem Spinat zum Chicorée geben • Die Minzeblätter darüberstreuen, etwas Käse darüberhobeln und die Pinienkerne dazugeben • Die Pfanne bei mittlerer Hitze wieder auf die Herdplatte stellen

Aus Sherryessig, nativem Olivenöl extra und Honig ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken • Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden, mit Chili, Rosmarinnadeln, 1 Teelöffel Olivenöl, 1 Prise Pfeffer und der ungeschält durchgepressten Knoblauchzehe in der Pfanne rundherum anbräunen

Den restlichen Käse reiben und in einer kleinen Schüssel mit Ei, Zitronensaft und Joghurt verrühren • Die Nudeln abgießen und dabei eine Tasse Kochwasser auffangen • Die Nudeln mit der cremigen Sauce zur Wurst in die Pfanne geben, alles gut durchmischen • Falls nötig, mit etwas Kochwasser auflockern und noch einmal abschmecken • Den Salat mit dem Dressing anmachen und zur Pasta servieren

Salat

- 25 g Pinienkerne
- 1 roter Chicorée
- 1 weißer Chicorée
- 2 Clementinen
- 100 g junger Spinat
- 4 Stängel Minze
- 50 g Manchego-Käse
- 2 EL Sherryessig
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1 TL flüssiger Honig

Pasta

- 320 g Penne
- 70 g Chorizo
- ½–1 frische rote Chilischote
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 1 großes Ei
- ½ Zitrone
- 2 geh. EL Magermilchjoghurt