



## Jool's Pasta / Chicorée-Rucola-Salat / Mandelcreme-Törtchen

Ein komplettes Menü in nur 30 Minuten auf den Tisch zu kriegen ist mithilfe von Jamie sowohl für Anfänger wie auch für Fortgeschrittene locker zu meistern! Die neuen Küchenideen in diesem Pasta-Rezept werden Sie begeistern.

Für 6 Personen

### PASTA

4 Frühlingszwiebeln  
1 Möhre  
1 Stange Sellerie  
1-2 frische rote Chilischoten  
6 rohe Bratwürste (ca. 400 g)  
1 gehäufte TL Fenchelsamen  
1 TL getrockneter Oregano  
500 g Penne rigate  
4 Knoblauchzehen  
4 EL Balsamico-Essig  
1 kleine Dose (400 g gehackte Tomaten  
einige Stängel griechisches (kleinblättriges) Basilikum, ersatzweise normales Basilikum

### GRUNDTZUTATEN

Olivenöl  
natives Olivenöl extra

### SALAT

2 rote Chicoree  
100 g Rucola (verzehrfertig aus dem Beutel)  
Parmesan am Stück  
1 Zitrone

### TÖRTCHEN

6 Mürbeteig-Torteletts (Fertigprodukt)  
1 Ei  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g weiche Butter  
90 g feiner Zucker  
1 Bio-Orange  
1 EL Vanillepaste oder -extrakt  
175 g Himbeerkonfitüre  
250 g Crème fraîche, zum Servieren

**VORBEREITUNG** Alle Zutaten und Küchenwerkzeuge bereitstellen. Backofen Grill auf 190 °C vorheizen. Eine große Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Den Wasserkocher füllen und einschalten. In die Küchenmaschine das Flügelmesser einsetzen.

**PASTA** Frühlingszwiebeln, Möhre und Sellerie putzen, vom Chili den Stiel entfernen. Das Gemüse in grobe Stücke schneiden, mit dem Chili in der Küchenmaschine zerkleinern. Bratwürste aufschneiden, das Brät zum zerkleinerten Gemüse in die Küchenmaschine geben, Fenchelsamen und Oregano hinzufügen und mit der Impulstaste durchmischen. Die Mischung mit 1 Schuss Olivenöl in die heiße Pfanne geben, gut umrühren, im Auge behalten und gelegentlich durchrühren. Einen großen, hohen Topf auf niedrige Hitze stellen, kochendes Wasser hineingießen, den Topf verschließen. Wasserkocher erneut füllen und einschalten.

**TÖRTCHEN** Die Torteletts auf ein Backblech setzen, für die Mandelcreme das Ei in eine Rührschüssel schlagen, Mandeln, Butter und Zucker hinzufügen, die Schale von ½ Orange darüber fein abreiben. Vanille dazugeben und alles mit einem Löffel zu einer Creme verrühren.

In jedes Tortelett 1 kleinen TL Himbeerkonfitüre setzen, darüber 1 gehäufte TL Mandelcreme, erneut 1 kleinen TL Konfitüre und obenauf wieder 1 gehäufte TL Mandelcreme. Im mittleren Teil des Ofens exakt 18 Minuten backen (Küchentimer stellen!).

**PASTA** Bei Bedarf kochendes Wasser im Topf nachfüllen. Wasser großzügig salzen, die Nudeln hineingeben und mit halb aufgelegtem Deckel nach Packungsanweisung garen.

**SALAT** Vom Chicoree die Blätter ablösen, das Herz vierteln, Salatblätter waschen und trockenschleudern. Auf eine Servierplatte häufen, Rucola darüber verteilen und kurz mit den Händen durchbeben.

**PASTA** Knoblauchzehen mit der Presse zur Bratwurstmischung drücken. Essig und Dosentomaten unterrühren. Bei Bedarf etwas Nudelkochwasser zufügen, um die Sauce geschmeidiger zu machen.

**SALAT** Mit einem Sparschäler Späne vom Parmesan abziehen, über den Salat geben. Mit nativem Olivenöl, Salz, Pfeffer und der in Spalten geschnittenen Zitrone zu Tisch bringen. Den Salat erst kurz vor dem Essen anmachen.

**PASTA** Nudeln abgießen, vom Kochwasser ein Weinglas voll auffangen. Die Nudeln zur Sauce geben, behutsam vermischen und dabei so viel Kochwasser zugießen, bis die Pasta eine seidige Konsistenz erhält. Abschmecken, in eine große Servierschüssel umfüllen, ein paar Basilikumblätter darüberstreuen und mit dem restlichen Parmesan (zum Darüberreiben) auf den Tisch stellen.

**TÖRTCHEN** Wenn die Törtchen goldgelb gebacken sind, herausnehmen und den Ofen abschalten. Mandelcreme-Törtchen warm mit einem Klecks Crème fraîche servieren.