

# PASTA MIT BBQ-SAUCE UND CHORIZO

## Pasta mit BBQ-Sauce und Chorizo

Einen Klecks BBQ-Sauce hatte ich von den Rippchen und der Pizza noch übrig und weil die so lecker war habe ich es nicht übers Herz gebracht sie zu verwerfen. Also gab es schnell und unkompliziert diese Pasta als Abendessen. Mit etwas Gouda und kross gebratener Chorizo – dauert kaum 15 Minuten!



### Zutaten für 2 Personen:

1 große Kelle von [dieser BBQ-Sauce](#)

150g junger Gouda

250g Chorizo

etwas Oregano

200g Farfalle

Salz

### Zubereitung:

Es geht super schnell – ist ja auch nur ein kleines Resteessen.

Die Pasta in Salzwasser 8-10 Minuten al dente kochen. Die Chorizo in Scheiben schneiden und ohne zusätzliches Fett in der Pfanne knusprig braten.

Die Farfalle abgießen und mit der BBQ-Sauce zurück in den Topf geben.



Den Käse reiben und untermengen. Den Oregano fein hacken. Auf kleiner Stufe erwärmen und umrühren bis der Käse geschmolzen ist.



Die Pasta auf zwei Teller verteilen und die Chorizo-Chips darauf verteilen.

Fertig!

