



Special: Wohlfühlgerichte mit Twist

Orecchiette mit Gemüsesauce Bolognese-Style



ca. 40min



2 Personen

Wenn es klassisch sein soll und doch mal was anderes, dann haben wir hier etwas für die eher konservativen Feinschmecker da draußen: Pasta mit leckerer Bolognese-Sauce! Was daran jetzt anders sein soll? Tja, in der Sauce verstecken sich feine Champignons und geriebener Blumenkohl. Das knusprige Topping aus Semmelbröseln, Oregano und Knobi kann sich aber auch durchaus sehen lassen! Klassisch eben. Und doch irgendwie anders.

Was du von uns bekommst

- 250g Champignons
- 250g Orecchiette¹
- 1 Zwiebel
- 15g Basilikum & Oregano
- 400g Blumenkohlreis
- 500g passierte Tomaten
- 2 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Semmelbrösel¹

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Butter⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 999kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 134.6g, Eiweiß 34.3g



1. Pilzpaste anbraten

Ca. **1/4 der Pilze** in dünne Scheiben schneiden. Die **übrigen Pilze** in ein hohes Gefäß geben, 3EL Olivenöl hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer groben **Paste** pürieren. Die **Pilzpaste** in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 4-6Min. anbraten, bis sie zu bräunen beginnt, dabei gelegentlich umrühren.



2. Zwiebeln mitbraten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln, dann mit 1/2TL Salz zu der **Pilzpaste** geben und 4-6Min. mitbraten, bis die **Zwiebeln** weich werden. Gelegentlich umrühren.



3. Sauce köcheln

Die **Basilikum-** und die **Oreganoblätter** abzupfen und separat grob schneiden. Den **Blumenkohlreis** und die **Pilzscheiben** mit in die Pfanne geben und unter Rühren 6-8Min. mitbraten, bis der **Blumenkohlreis** beginnt, am Pfannenboden zu kleben. Die **passierten Tomaten** und 1TL Butter hinzufügen und die **Sauce** 10-12Min. einköcheln. Anschließend bei niedriger Hitze warm halten.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Dabei vor allem am Anfang regelmäßig umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen, dabei **1 Tasse Pastawasser** auffangen, und abtropfen lassen.



5. Semmelbrösel anrösten

Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Semmelbrösel** und den **Knoblauch** in einem kleinen Topf mit 1TL Butter bei mittlerer Hitze in 2-3Min. goldbraun anrösten, anschließend vom Herd nehmen und den **Oregano** untermischen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Käse**, die **Pasta** und **50-75ml Pastawasser** unter die **Sauce** rühren und unter gelegentlichem Rühren ca. 2Min. einköcheln lassen, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz hat. Die **Pasta** und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit den **Semmelbröseln** und dem **Basilikum** garnieren und servieren.