



Special: Wohlfühlgerichte mit Twist

Orecchiette mit Gemüsesauce Bolognese-Style



ca. 40min



3-4 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

- 500g Champignons
- 500g Orecchiette¹
- 1 Zwiebel
- 30g Basilikum & Oregano
- 800g Blumenkohlreis
- 1kg passierte Tomaten
- 3 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Semmelbrösel¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- großer 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 987kcal, Fett 36.5g, Kohlenhydrate 132.2g, Eiweiß 32.4g



1. Pilzpaste anbraten

Ca. **1/4 der Pilze** in dünne Scheiben schneiden. Die **übrigen Pilze** in ein hohes Gefäß geben, 6EL 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 großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln, dann mit 1TL 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 1EL 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 1EL 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 **100-120ml 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.