



## Nudeln mit heller Bolognese und Champignons



30-40min



3-4 Personen

Aufgepasst, es gibt weiße Bolognese, und die ist mindestens genauso gut wie die tomatige Variante! Aus saftigem Rinderhackfleisch, Lauch, Champignons und frischen Kräutern bereitest du eine leichte Sauce zu, während im zweiten Topf die Penne köcheln. Noch etwas Käse darüber und schon kann der Abend beginnen.



### Was du von uns bekommst

- 400g weiße Champignons
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 15g frischer Thymian & Schnittlauch
- 1 Rinderbrühwürfel
- 500g Penne <sup>1</sup>
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 60g italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

### Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

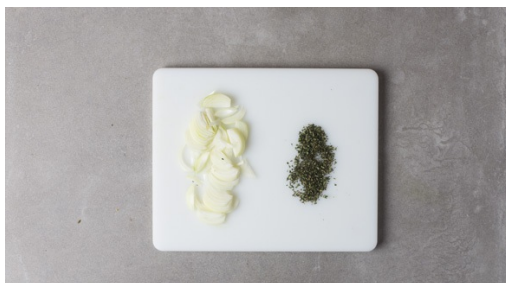
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

#### Allergene

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

#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 23.3g, Kohlenhydrate 97.7g, Eiweiß 50.0g



#### 1. Zwiebeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln abstreifen und fein hacken.



#### 4. Pasta kochen

In der Zwischenzeit die **Penne** im kochenden Wasser in ca. 10-12 Min. kochen, bis sie bissfest sind. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



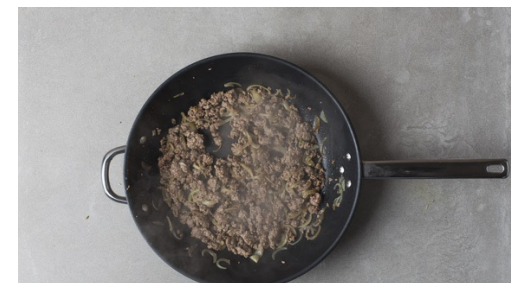
#### 2. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern, dann vierteln. Den **Lauch** längs halbieren, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.



#### 5. Sauce zubereiten

**Pilze** und den **Lauch** zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und ca. 2-3 Min. mitbraten. Mit 2-3 EL Mehl bestäuben, kurz umrühren und mit ca. 400ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** in der **Sauce** auflösen, den **Thymian** unterrühren und mit Pfeffer und ca. 1 EL Essig würzen. Ca. 6-8 Min. köcheln lassen, dabei nach Bedarf bis zu ca. 100ml Wasser hinzufügen.



#### 3. Hackfleisch braten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl bei niedriger Hitze ca. 2-3 Min. glasig dünsten. Das **Hackfleisch** hinzugeben und ca. 5-6 Min. bei hoher Hitze scharf anbraten.



#### 6. Käse reiben und servieren

Den **Käse** fein reiben. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Penne** mit der **Hackfleischsauce** mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Käse** und **Schnittlauch** garniert servieren.