MARLEY SPOON

Pappardelle mit Champignon-Bolognese

garniert mit gerösteten Zwiebeln und Käse

ca. 40min 3-4 Personen

Wir machen heute unsere eigenen Pappardelle! Aber keine Sorge, deine Küche wird nicht unter einer Mehl- und Eikruste verschwinden. Wir schneiden lediglich frische Lasagneblätter in lange Streifen und erhalten somit die typische Pappardelleform. Dazu gibt's eine geniale Sauce mit extraviel Umami-Geschmack: Das Hackfleisch wird nämlich mit gebratenen Champignons und Worcestershiresauce geköchelt. Willkommen im Pastahimmel!

Was du von uns bekommst

- 500g frische Lasagneblätter [1,3]
- 500g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 500g Rinderhackfleisch
- 4 Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 25ml Worcestershiresauce [1,4]
- 2 Zwiebeln
- 2 Stücke italienischer Hartkäse [7]

Was du zu Hause benötigst

- Butter oder Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 956kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 87.5g, Eiweiß 47.8g

1. Pilze braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 7–8Min. goldbraun braten.

2. Hackfleisch braten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und ca. 30Sek. anbraten. Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Hackfleisch** in derselben Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5–6Min. goldbraun braten.

3. Sauce köcheln

Die **Tomaten** grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Das **Tomatenpüree** mit den **Pilzen**, dem **Brühgewürz** und der **Worcestershiresauce** zum **Hackfleisch** geben und bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen. **Tipp:** Für eine flüssigere **Sauce** 100–150ml Wasser zugeben und mitköcheln.

4. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl sowie 2TL Zucker und 1TL Salz bei mittlerer Hitze 4–5Min. goldbraun karamellisieren, dabei gelegentlich umrühren. Den **Käse** fein reiben.

5. Pasta kochen

Die **Pasta** der Länge nach in ca. 2,5cm breite Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in 2–3Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

6. Pasta vermengen

Die **Pasta** zurück in den Topf geben und mit der **Sauce**, der **1/2 des Käses** und **5–6EL Pastawasser** vermengen. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.