



Vegetarische Pilz-Bolognese

mit Fettucine und Scamorza-Käse



30-40min



2 Personen

Scamorza ist ein italienischer Kuhmilchkäse, der an feste Mozzarella erinnert. Der Käsebruch wird im heißen Wasser gebrüht und in einer Zopfform in Salzlake abgekühlt - so bildet er seine dunkle, essbare Rinde. Und wenn dieser Käse grob zerpfückt auf der warmen Pilzsauce verläuft, wirst du begeistert sein!

Was du von uns bekommst

- Scarmoza-Käse, geräuchert
- Zwiebel
- Fettuccine integrali Pasta
- Kräutermix: Basilikum & Oregano
- Knoblauchzehe
- gehackte Dosentomaten
- Karotte
- weiße Champignons

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Pfanne
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

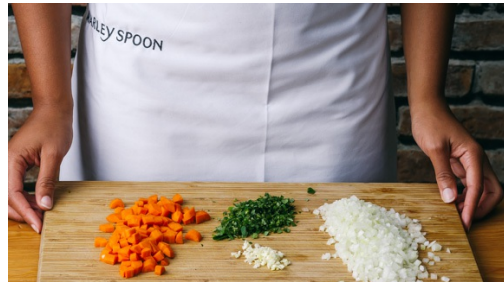
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 800kcal, Fett 23.1g, Kohlenhydrate 106.1g, Eiweiß 36.7g



1. Karotten schneiden

In einem mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Die **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und beides fein hacken. Die **Karotte** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Blätter des Oreganos** vom Stängel streifen und fein hacken.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 12-14Min. bissfest kochen. Ca. 100ml Pastawasser abschöpfen, den Rest durch ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



2. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggfs. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste von Dreck befreien, die Enden trimmen und je nach Größe vierteln oder achteln.



5. Gemüse ablöschen

Das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer würzen und 1-2EL Essig ablöschen, dann die **Dosentomaten** mit dem **gehackten Oregano** hinzufügen und auf niedriger bis mittlerer Hitze für ca. 9-10Min. leicht köcheln lassen.



3. Sauce ansetzen

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl auf mittlerer bis hoher Hitze erwärmen und **Knoblauch**, **Karotten** und **Zwiebeln** für ca. 3-4Min. anschwitzen. Dann die **Pilze** hinzufügen und weitere ca. 4-5Min. mitbraten.



6. Käse schneiden

Zum Schluss den **Scamorza-Käse** in ca. 1-2cm große Würfel schneiden oder fein reiben. Den **Basilikum** vom Stängel zupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Pasta** mit **Basilikum** und eine **Hälfte des Käses** unter die **Sauce** mischen, ggfs. etwas Pastawasser hinzufügen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Mit **restlichem Käse** garniert servieren.