



## Vegetarische Pilz-Bolognese

mit Fettuccine und Scamorza-Käse



30-40min



3-4 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 zerflückt auf der warmen Pilzsauce verläuft, wirst du begeistert sein!

## Was du von uns bekommst

- STOCK
- Zwiebel
- Scarmoza-Käse, geräuchert
- Knoblauchzehe
- Karotte
- Kräutermix: Basilikum & Oregano
- gehackte Dosentomaten
- 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 745kcal, Fett 18.6g, Kohlenhydrate 104.6g, Eiweiß 4.7g



### 1. Karotten schneiden

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



### 2. Pilze schneiden

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



### 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.



### 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.



### 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 Hitze für ca. 9-10Min. leicht köcheln lassen.



### 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 einer **Hälfte des Käses** unter die **Sauce** mischen, ggf. etwas Pastawasser hinzufügen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Mit **restlichem Käse** garniert servieren.