



Cremige Orecchiette mit Merguez

und geröstetem Rosenkohl und Champignons



30-40min



3-4 Personen

Wenn die Tage kürzer werden, kehrt auch das Verlangen nach herzhaften und wohlig füllenden Speisen wieder zurück. Zum Glück haben wir etwas Passendes für dich kreiert: Fein-würzige Rindwurststücken dürfen in der Pfanne in einer cremigen Sauce schmorzen. Dazu gesellen sich gebackene Pilze, mit Kreuzkümmel verfeinerter Rosenkohl und al dente gekochte Orecchiette-Pasta. So harmonisch vereint heißt es nur: Guten Appetit!

- 2 Zwiebeln
- 400g Rosenkohl
- 2 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 500g Orecchiette ¹
- 500g Champignons
- 2 Packungen Merguez vom Rind ¹
- 10g Minze
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig ¹⁷

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1109kcal, Fett 56.9g,
Kohlenhydrate 107.1g, Eiweiß 40.6g



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. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Sauce kochen

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Crème fraîche**, **125-175ml Pastawasser**, 3EL hellen Essig und 1 kräftige Prise Pfeffer in die Pfanne zu den **Würsten** geben und bei mittlerer Hitze ca. 1Min. aufkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.



6. Pasta vermengen

Die **Pasta** und ca. **2/3 der Pilze und des Rosenkohls** in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und ca. 3Min. erwärmen. Die **Pasta** auf Teller verteilen und die **übrigen Pilzen und den Rosenkohl** darauf anrichten. Mit der **Minze** garnieren und servieren.