



Cremige Orecchiette mit Merguez

und geröstetem Rosenkohl und Champignons



30-40min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 200g Rosenkohl
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 250g Orecchiette ¹
- 250g Champignons
- 1 Packung Merguez vom Rind ¹
- 10g Minze
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1111kcal, Fett 56.9g, Kohlenhydrate 107.5g, Eiweiß 40.6g



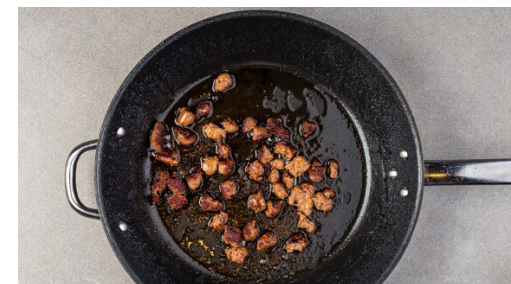
1. Rosenkohl backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Rosenkohl** halbieren und mit den **Zwiebeln**, dem **Kreuzkümmel**, 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. Im unteren Teil des Ofens 8-10Min. backen.



2. Pilze mitbacken

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern, je nach Größe halbieren oder vierteln und mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Den **Rosenkohl** auf eine Seite des Backblechs schieben, dann die **Pilze** auf die freie Seite geben und zusammen im Ofen 10-12Min. backen, bis die **Pilze** goldbraun sind.



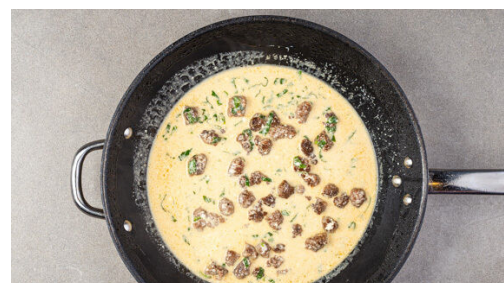
3. Würste braten

Die **Merguez** von der Pelle befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten, bis die **Wurststücke** goldbraun und gar sind.



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 **1/2 der Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. **Tipp:** Die **restliche Minze** für Salate oder Cocktails verwenden. Die **Crème fraîche**, **75-100ml Pastawasser**, 1-2EL hellen Essig und 1 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.