



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!

- 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

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig ¹⁷

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

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

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



1. Rosenkohl backen

A stainless steel pot with two handles is filled with cooked, yellow, shell-shaped pasta (farfalle). The pasta is submerged in a liquid, likely water or broth. The pot is placed on a light-colored, textured surface.

4. Pasta kochen

A rectangular baking tray containing a mixture of ingredients: green Brussels sprouts, diced white potatoes, and sliced mushrooms, all prepared for roasting.

2. Pilze mitbacken

5. Sauce kochen

3. Würste braten

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.