

MARLEY SPOON



Deftige Champignon-Speck-Penne

mit Kirschtomaten und Basilikum



20-30min



3-4 Personen

Die italienische Küche gehört zu den beliebtesten Küchen der Welt. Uns wundert das nicht. Ein Beispiel? Diese köstlichen Penne in einer fruchtigen Tomatensauce mit krossem Speck, saftigen Kirschtomaten, frischem Basilikum und viel gutem Hartkäse. Und schnell geht's auch noch - benissimo!

Was du von uns bekommst

- 7
- 1

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 755kcal, Fett 21.8g, Kohlenhydrate 105.1g, Eiweiß 31.7g



1. Zwiebeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



2. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in Scheiben schneiden.



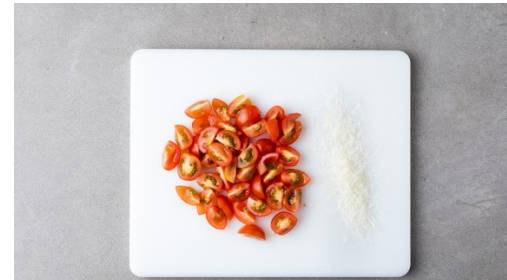
3. Pasta kochen

Die **Penne** im kochenden Wasser in ca. 10-12Min. bissfest kochen. 100-200ml **Kochwasser** abschöpfen, die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Pilze braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl ca. 2-3Min. kross anbraten. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Champignons** zugeben und 2-3Min. mitbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und die **Sauce** ca. 10-12Min. köcheln lassen.



5. Kirschtomaten vierteln

Die **Kirschtomaten** vierteln. Den **Käse** fein reiben.



6. Pasta mischen

Die **Sauce** nach Geschmack mit der „**Italian Allrounder**“-Gewürzmischung, Salz und Pfeffer würzen. Die **Penne** mit der **Sauce** und den **Kirschtomaten** vermengen, dabei ggf. das **Pastawasser** untermischen. Die **Basilikumblätter** klein zupfen. Die **Pasta** mit dem **geriebenen Käse** und **Basilikum** bestreut servieren.