



Spaghetti mit Lauch und Speck

in cremiger Tomaten-Ricotta-Sauce



20-30min



3-4 Personen

Ein deftiges Pastagericht mit einer feinen Tomaten-Ricotta-Sauce, gebratenem Lauch und knusprigem Speck. Geht schnell und macht alle glücklich! Lauch enthält übrigens besonders viel Vitamin C - genau das Richtige also, um im Winter den Viren die kalte Schulter zu zeigen.

Was du von uns bekommst

- 1
- 7
- 7

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

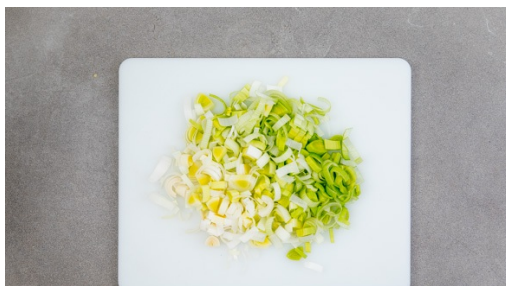
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 940kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 103.6g, Eiweiß 40.7g



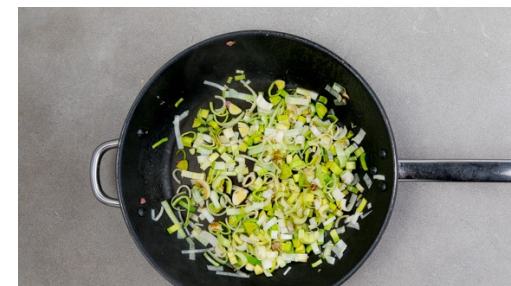
1. Lauch schneiden

Den **Lauch** der Länge nach einschneiden und unter fließendem Wasser auffächern, sodass alle Schichten gesäubert werden. Gut abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



2. Speck anbraten

Den **Speck** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



3. Lauch anbraten

In derselben Pfanne 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und den **Lauch** darin ca. 3-5Min. leicht anbraten.



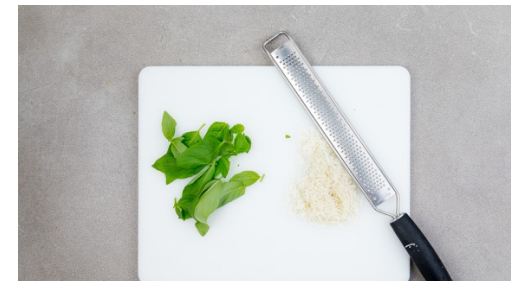
4. Sauce zubereiten

Die **passierten Tomaten** und den **Ricotta** zum **Lauch** in die Pfanne geben, alles gut verrühren und einmal kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und leicht köchelnd in ca. 7-9Min. bissfest garen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Pasta** und den **Speck** unter die **Sauce** heben. Den **Käse** reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Käse** über die **Pasta** streuen. Nach Geschmack mit **Rucola** anrichten und mit **Basilikum** garniert servieren.