



Pasta mit Rindfleisch-Pilz-Ragù

garniert mit Basilikum und Käse



ca. 25min



2 Portionen

Wir stellen vor: den Ferrari unter unseren Gerichten. Diese Pasta ist nämlich nicht nur rasant schnell zubereitet, sie verbreitet mit Champignons, zart vorgekochtem Rindergulasch und duftenden Gewürzen die typisch italienische Eleganz, die auch in der Formel 1 immer wieder auf dem Siebertreppchen steht. Wetten, dass du heute die schwarz-weiß karierte Flagge siehst?

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Spaghetti ²
- 250g Champignons
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Rindergulasch
- 10g Basilikum
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 26.0g, Kohlenhydrate 110.8g, Eiweiß 37.8g



1. Pilze anbraten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern, vierteln und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten, bis sie braun sind. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **50ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



2. Tomaten mitbraten

Inzwischen die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Tomatenwürfel**, den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung** in die Pfanne geben und bei mittlerer bis niedriger Hitze 30Sek.-1Min. mitbraten.



5. Garnitur vorbereiten

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Käse** fein reiben.



3. Fleisch untermengen

Das **Fleisch** untermengen und 3-5Min. mitköcheln, bis die **Tomaten** weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Ragù fertigstellen

Die **½ des Käses** und das **Rindfleisch-Pilz-Ragù** mit der **Pasta** vermengen, ggf. etwas **Pastawasser** hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit dem **Ragù** auf tiefen Tellern anrichten und mit dem **restlichen Käse** und dem **Basilikum** garniert servieren.