



## Orecchiette alla fiorentina

mit Schmand und Serrano-Chips



20-30min



2 Personen

Beste italienische Pasta in einer cremigen Schmandsauce mit frischen Champignons, Babyspinat und Lauch, dazu knusprige Chips aus köstlichem Serranoschinken – müssen wir mehr sagen? Das schmeckt einfach superb!



## Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 250g Orecchiette <sup>1</sup>
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 1 Packung Champignons
- 1 Becher Schmand <sup>7</sup>
- 1 Packung Serranoschinken
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 967kcal, Fett 41.1g, Kohlenhydrate 102.7g, Eiweiß 42.7g



1. Pasta kochen

Den Backofen auf 170°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Kochtopf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 9-11Min. bissfest kochen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen und warm halten.



2. Schinken backen

Inzwischen die **1/2 des Schinkens** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. In den Ofen geben und in ca. 10Min. knusprig backen. **Tipp:** Der **restliche Schinken** wird nicht benötigt, schmeckt aber hervorragend auf dem Frühstücksbrot!



3. Gemüse vorbereiten

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln, größere **Pilze** achteln. Den **Lauch** längs halbieren und schräg in dünne Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Gemüse braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Den **Lauch** und den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1-2Min. mitbraten.



5. Sauce zubereiten

Das **Gemüse** mit 1-2TL Mehl bestäuben und mit ca. 100ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** hineinbröseln, dann den **Schmand** unterrühren. Alles einmal aufkochen lassen, die Temperatur reduzieren und die **Sauce** ca. 3-5Min. sanft köcheln lassen. Ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben, wenn die **Sauce** zu stark eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Spinat unterheben

Die **Orecchiette** mit der **Sauce** verrühren und den **Spinat** locker unterheben. Den **Schinken** in mundgerechte Stücke brechen und zur **Pasta** servieren.