



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 köstlichstem Serranoschinken - müssen wir mehr sagen? Das schmeckt einfach superb!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl 1
- 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.



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.



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!



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.



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.



6. Spinat unterheben

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