



## Orecchiette alla fiorentina

mit Schmand und Serrano-Chips



20-30min



3-4 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

- 500g Orecchiette 1
- 1 Packung Serranoschinken
- 1 Packung Champignons
- 2 Stangen Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Geflügelbrühwürfel 9
- 2 Becher Schmand 7
- 1 Packung Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl 1
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Kochtopf
- große Pfanne
- 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 893kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 34.2g



### 1. Pasta kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem großen Kochtopf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm halten.



### 4. Gemüse braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Lauch** und den **Knoblauch** dazugeben und 1-2Min. mitbraten.



### 2. Schinken backen

Inzwischen den **Schinken** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. In den Ofen geben und in ca. 10Min. knusprig backen.



### 3. Gemüse vorbereiten

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



### 5. Sauce zubereiten

Das **Gemüse** mit 1/2EL Mehl bestäuben und mit ca. 200ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** hineinbröseln, dann den **Schmand** unterrühren. Alles einmal aufkochen lassen, die Temperatur reduzieren und die **Sauce** 3-5Min. sanft köcheln lassen. Falls die **Sauce** zu stark eindickt, etwas mehr Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Spinat unterheben

Die **Pasta** mit der **Sauce** verrühren, dann den **Spinat** locker unterheben und zusammenfallen lassen. Den **Schinken** in mundgerechte Stücke brechen und mit der **Pasta** servieren.