



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

- 250g Orecchiette ¹
- 1 Packung Serranoschinken
- 1 Packung Champignons
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Becher Schmand ⁷
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 1-2TL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer 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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 958kcal, Fett 40.1g, Kohlenhydrate 102.3g, Eiweiß 42.7g



1. Pasta kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen 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.



2. Schinken backen

Inzwischen die **1/2 des Schinkens** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. In den Ofen geben und 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 je nach Größe vierteln oder achteln. Den **Lauch** längs halbieren und schräg in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



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.



5. Sauce zubereiten

Das **Gemüse** mit 1-2TL Mehl bestäuben und mit ca. 100ml Wasser ablöschen. Das **Brühwürz** und 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.