



Spaghetti mit Wirsing und Speck

in cremiger Frischkäsesauce



20-30min



3-4 Personen

Wirsing und Speck, das sind zwei, die sich mögen. Perfekt dazu: die cremige Frischkäsesauce und beste italienische Pasta. Ein Gericht, dem niemand widerstehen kann! Aber warum sollte man auch?

Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti ¹
- 1 Wirsing
- 1 Packung geräucherte Speckstreifen
- 10g frische Petersilie
- 2 Packungen Frischkäse ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Päckchen Provence-Kräuter

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

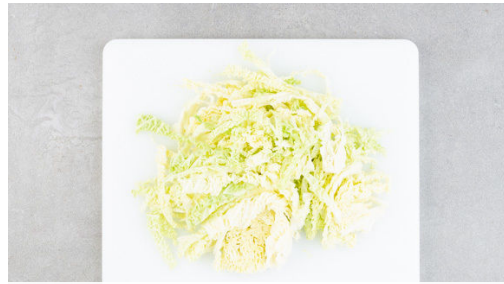
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

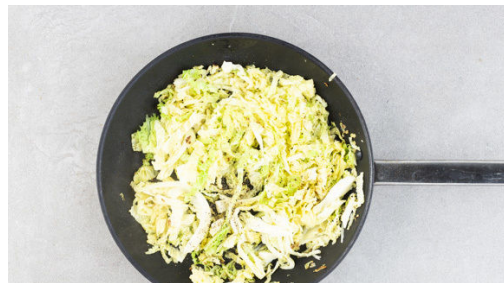
Nährwertangaben pro Portion

Energie 833kcal, Fett 33.8g, Kohlenhydrate 98.4g, Eiweiß 30.1g



1. Wirsing schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Wirsing** halbieren, vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden.



4. Wirsing braten

Den **Wirsing** in der Pfanne mit 4-5EL Wasser bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. bissfest braten. Mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker würzen.



2. Speck braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 4-6Min. knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne aufbewahren.



5. Sauce zubereiten

Den **Wirsing** mit 200ml Wasser ablöschen, dann den **Frischkäse** und das **Brühgewürz** unterrühren. Die **Sauce** mit dem **Senf** und **1EL Provence-Kräutern** verfeinern und 2-3Min. sanft einkochen lassen. Nach Bedarf etwas mehr Wasser dazugeben, falls die **Sauce** nicht cremig genug ist. Die **Sauce** mit Salz und kräftig Pfeffer abschmecken.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Petersilienblätter** abzupfen und grob hacken.



6. Pasta untermengen

Die **Pasta**, die **1/2 des Specks** und die **1/2 der Petersilie** gut mit der **Wiringsauce** vermengen und evtl. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit dem **restlichen Speck** und der **restlichen Petersilie** garnieren und servieren.