



Bacon-Schwarzkohl-Carbonara

mit Champignons und Crème fraîche



20-30min



3-4 Personen

Heute in deiner Box: eine raffinierte Abwandlung des italienischen Traditionsgerichts Spaghetti alla carbonara. Knusprig gebratener Bacon und Schwarzkohl werden in einer cremigen Sauce geköchelt und am Ende mit den Nudeln serviert. Schwarzkohl ist übrigens ein naher Verwandter des Grünkohls und liefert viele wertvolle Antioxidantien.

Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti ¹
- 2 Packungen Schwarzkohl
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Baconscheiben
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 938kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 99.4g, Eiweiß 36.5g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Schwarzkohl** von harten Stielen befreien und schräg in ca. 1cm dünne Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Bacon** in ca. 1cm dünne Streifen schneiden.



4. Schwarzkohl kochen

Den **Schwarzkohl** während der letzten ca. 3Min. der Kochzeit zur **Pasta** in den Topf geben und mitkochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** und den **Schwarzkohl** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Das Wasser vorerst nicht abgießen.



5. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben, gut unterrühren und die **Sauce** noch ca. 2Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Käse** fein reiben.



3. Bacon und Pilze braten

Den **Bacon** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. knusprig braten, dann auf eine Seite der Pfanne schieben. Die **Pilze** auf die freie Seite der Pfanne geben und 3-4Min. goldbraun anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben, alles mischen und ca. 1Min. fertig braten.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** und den **Schwarzkohl** mit der **Sauce** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen, falls die **Sauce** zu trocken geworden ist. Die **Bacon-Schwarzkohl-Carbonara** mit dem **Käse** garnieren und servieren.