



Pasta in cremiger Käsesauce mit Speck

mit Lauchzwiebeln und Tomaten



ca. 30min



3-4 Personen

Dieses leckere Rezept macht wirklich die ganze Familie glücklich: zarte Pasta in einer cremigen Sauce mit zartschmelzendem Käse und herrlich würzigem, goldbraun gebratenem Speck. Weil wir gern ein Tüpfelchen Frische auf unserem Essen haben, wird das heutige Gericht mit aromatischen Tomaten und feinen Lauchzwiebeln garniert. Und das war's auch schon – so einfach, so köstlich!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Conchiglie ¹
- 2 Dosen Mais
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Tomaten
- 150g geriebener Cheddar ²

Was du zu Hause benötigst

- 350ml Milch ²
- 3EL Butter ²
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb
- Schneebesen

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 949kcal, Fett 41.7g, Kohlenhydrate 104.6g, Eiweiß 35.5g



1. Pasta & Mais kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Den **Mais samt Flüssigkeit** während der letzten 1-2Min. Kochzeit zugeben und erwärmen. Beides in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Gemüse schneiden

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** halbieren und würfeln, dabei den Strunk entfernen.



2. Speck braten

3EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, den **Speck** zugeben und in 3-4Min. goldbraun braten.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** und den **Mais** im Topf gründlich mit der **Sauce** und dem **Käse** vermengen, bis der **Käse** geschmolzen ist und Fäden zieht. Die **Pasta** mit den **Lauchzwiebeln** und den **Tomaten** bestreut servieren.



3. Sauce zubereiten

2EL Mehl mit einem Schneebesen unter den **Speck samt Bratfett** rühren, bis eine Paste entsteht, dann nach und nach 350ml Milch angießen und dabeiiterrühren (siehe Schritt 6). Die **Sauce** 3-4Min. eindicken lassen, dann vom Herd nehmen und mit 1TL Salz und reichlich Pfeffer würzen.



6. Saucenexperten

Die Sauce wird schön cremig, wenn du die Milch nur schussweise zugibst, während du immer weiter rührst. Übrigens: Für das Rühren in einer beschichteten Pfanne eignet sich ein Schneebesen aus Silikon, damit die Anti-Haft-Beschichtung nicht zerkratzt. Falls du keinen Schneebesen aus Silikon hast, kannst du die Sauce auch in einem Topf oder in einer unbeschichteten Pfanne zubereiten.