



Champignon-Hack-Bolognese mit Pappardelle

garniert mit gerösteten Zwiebeln und Käse



ca. 35min



3 Portionen

Heute schneiden wir frische Lasagneblätter in lange Streifen und erhalten somit die typische Pappardelleform. Dazu gibt's eine geniale Sauce mit extraviel Umami-Geschmack, denn das Hackfleisch wird mit gebratenen Champignons und Sojasauce geköchelt. Willkommen im Pastahimmel! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 500g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 250g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 125g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 3 Tomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 1 Zwiebel
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter oder Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 830kcal, Fett 36.3g, Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 43.5g



1. Pilze braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **375g Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl oder Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 7-8Min. goldbraun braten.



2. Hackfleisch braten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und ca. 30Sek. anbraten. Die **Pilze** anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Hackfleisch** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl oder Butter bei mittlerer Hitze 5-6Min. goldbraun braten.



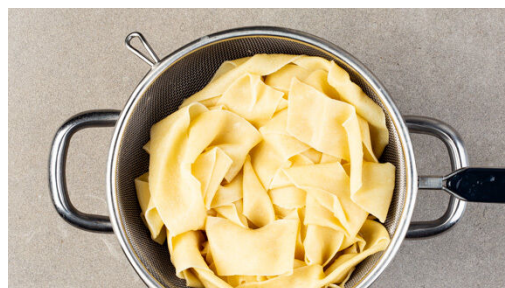
3. Sauce köcheln

Die **Tomaten** grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Das **Tomatenpüree** mit den **Pilzen**, der **½ des Brühgewürzes** und der **½ der Sojasauce** zum **Hackfleisch** geben und bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen. **Tipp:** Für eine flüssigere **Sauce** 100-150ml Wasser zugeben und mitköcheln.



4. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in einer kleinen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl oder Butter sowie 1TL Zucker und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun karamellisieren, dabei gelegentlich umrühren. Den **Käse** fein reiben.



5. Pasta kochen

375g Lasagneblätter der Länge nach in ca. 2,5cm breite Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in ca. 5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta vermengen

Die **Pasta** zurück in den Topf geben und mit der **Sauce**, der **½ des Käses** und **2-3EL Pastawasser** vermengen. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.