



## 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 köstlichstem 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 Hühnerbrühgewürz
- 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 Topf
- 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.

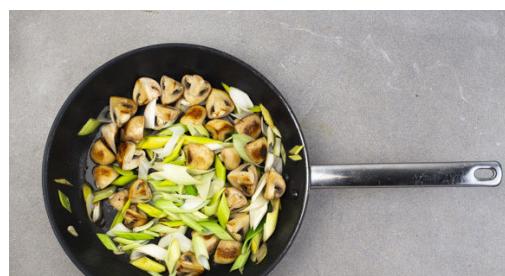
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 964kcal, Fett 40.1g, Kohlenhydrate 101.7g, Eiweiß 42.4g



**1. Pasta kochen**

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Dabei regelmäßig umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm halten.



**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.



**2. Schinken backen**

Inzwischen den **Schinken** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. In den Ofen geben und ca. 10Min. knusprig backen.



**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.



**5. Sauce zubereiten**

Das **Gemüse** mit 1-2TL Mehl bestäuben und mit ca. 100ml Wasser ablöschen. Die **1/2 des Brühgewürzes** 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.