



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 köstlichem 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.

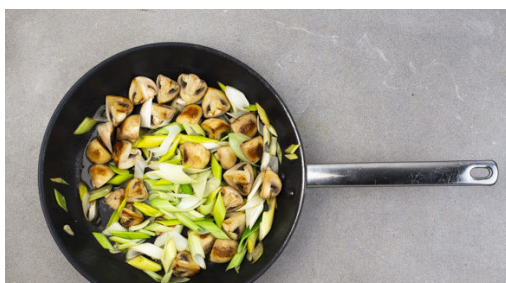
Nährwertangaben pro Portion

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.



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.



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.



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.