



RS Bacon-Grünkohl-Pasta

mit cremiger Champignonsauce



20-30min



4 Portionen

Heute in deiner Box: ein deftiges Pastagericht, das richtig satt und glücklich macht. Knusprig gebratener Speck und Grünkohl werden in einer cremigen Sauce geköchelt und bester italienischer Pasta serviert.

- 400g Bio-Spaghetti ²
- 2 Bund Grünkohl
- 500g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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



1. Gemüse schneiden

4. Pasta & Kohl abgießen

2. Pasta & Kohl kochen

5. Sauce zubereiten

3. Speck & Pilze braten

6. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Pasta** und den **Grünkohl** untermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzufügen. Die __ Bacon-Grünkohl-Pasta__ mit dem **Käse** garniert servieren.