



## 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.

## Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Spaghetti <sup>2</sup>
- 2 Bund Grünkohl
- 500g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

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



### 1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Grünkohl** von harten Stielen befreien und in ca. 1cm dünne Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 2. Pasta & Kohl kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Den **Grünkohl** während der letzten ca. 3Min. dazugeben und mitkochen.



### 3. Speck & Pilze braten

Inzwischen den **Speck** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 4-5Min. knusprig braten, dann auf einem Teller beiseitestellen. Die **Pilze** im Speckfett bei mittlerer Hitze in 3-4Min. goldbraun anbraten. Den **Knoblauch** und den **Speck** dazugeben, alles mischen und noch ca. 1Min. weiter braten.



### 4. Pasta & Kohl abgießen

Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** und den **Grünkohl** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 5. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche** in die Pfanne geben, gut unterrühren und die **Sauce** noch ca. 2Min. sanft köcheln lassen.



### 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.