



RS Bacon-Grünkohl-Pasta

mit cremiger Champignonsauce

 20-30min  2 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

- 200g Bio-Spaghetti ²
- 1 Bund Grünkohl
- 250g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer 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 1054kcal, Fett 51.4g, Kohlenhydrate 99.9g, Eiweiß 41.0g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen 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.



4. Pasta & Kohl abgießen

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



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.



5. Sauce zubereiten

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



3. Speck & Pilze braten

Inzwischen den **Speck** in einer großen Pfanne mit 1EL 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.



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.