



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.

- 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}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

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.