



High-Protein-Penne mit Serranochips

und cremiger Sauce mit Spinat

⌚ 20-30min ⌂ 4 Portionen

Ein Gericht, über dem man seine Tischmanieren vergessen könnte, so gierig möchte man es verschlingen! Die leckere Pasta schmeckt einfach köstlich in der cremigen Spinat-Käse-Sauce. Und dazu die knusprigen Schinkenchips - wir können mit der Schwärmerei gar nicht aufhören. Probiert es aus!

Was du von uns bekommst

- 500g High-Protein-Penne²
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Pck. Serranoschinken
- 1 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche³
- 400g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- 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 735kcal, Fett 29.7g, Kohlenhydrate 55.5g, Eiweiß 53.7g



1. Lauchzwiebel schneiden



2. Schinken rösten



3. Pasta kochen



4. Käse reiben



5. Sauce ansetzen



6. Käse unterrühren