



## Champignon-Hack-Bolognese mit Pappardelle

garniert mit gerösteten Zwiebeln und Käse



ca. 40min



6 Portionen

Heute schneiden wir frische Lasagneblätter in lange Streifen und erhalten somit die typische Pappardelleform. Dazu gibt's eine geniale Sauce mit extraviel Umami-Geschmack, denn das Hackfleisch wird mit gebratenen Champignons und Sojasauce geköchelt. Willkommen im Pastahimmel! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.



## Was du von uns bekommst

- 750g frische Lasagneblätter <sup>1,2</sup>
- 750g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 750g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 5 Tomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 25ml Tamari-Sojasauce <sup>4</sup>
- 2 Zwiebeln
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter oder Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 847kcal, Fett 37.3g, Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 45.6g



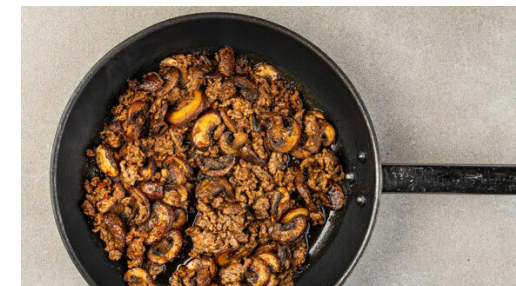
1. Pilze braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 7-8Min. goldbraun braten.



2. Hackfleisch braten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und ca. 30Sek. anbraten. Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Hackfleisch** in derselben Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. goldbraun braten.



3. Sauce köcheln

Die **Tomaten** grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Das **Tomatenpüree** mit den **Pilzen**, dem **Brühgewürz** und der **Sojasauce** zum **Hackfleisch** geben und bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen. **Tipp:** Für eine flüssigere **Sauce** 100-150ml Wasser zugeben und mitköcheln.



4. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl sowie 2TL Zucker und 1TL Salz bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun karamellisieren, dabei gelegentlich umrühren.



5. Pasta kochen

Die **Lasagneblätter** der Länge nach in ca. 2,5cm breite Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in ca. 5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta vermengen

Die **Pasta** zurück in den Topf geben und mit der **Sauce**, der **½ des Käses** und **5-6EL Pastawasser** vermengen. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.