



RS Bolognese bianca

mit Veggie-Hack und Champignons

30-40min 4 Portionen

Aufgepasst, es gibt weiße Bolognese, und die ist mindestens genauso gut wie die tomatige Variante! Aus würzigem Veggie-Hack, Lauch, Champignons und frischem Thymian bereitest du eine feine Sauce zu, während im zweiten Topf die Penne köcheln. Noch etwas Käse und Petersilie drüber, schon kann der Abend beginnen.

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne ¹
- 10g Petersilie & Thymian
- 500g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 400g veganes Hackfleisch ³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

- 3 Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

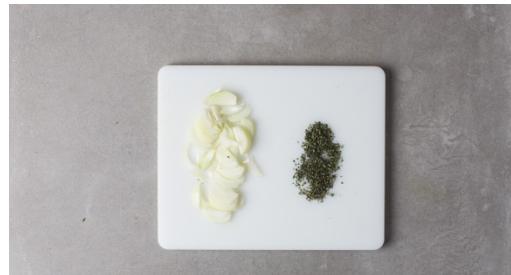
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 713kcal, Fett 21.4g, Kohlenhydrate 93.1g, Eiweiß 34.0g



1. Thymian hacken



4. Pasta kochen

In der Zwischenzeit die **Pasta** in das kochende Wasser und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Pilze schneiden



5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** und den **Lauch** zum **Hack** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten. 3EL Mehl unterrühren, dann mit 400ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** und den **Thymian** einrühren und die **Sauce** mit 1EL Essig und sowie Pfeffer nach Geschmack verfeinern. Die **Sauce** 6-8Min. köcheln lassen, dabei nach Bedarf mehr Wasser hinzufügen, falls die Flüssigkeit zu schnell verdampft.



3. Hack braten



6. Pasta fertigstellen

Den **Käse** fein hacken. Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Die **Pasta** mit der **Hacksauce** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Käse** und der **Petersilie** garniert servieren.