



RS Bolognese bianca

mit Veggie-Hack und Champignons



30-40min



2 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

- 200g Bio-Penne ¹
- 10g Petersilie & Thymian
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 200g veganes Hackfleisch ³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer 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 734kcal, Fett 21.5g,
Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 35.0g



1. Thymian hacken

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und fein 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

Die **Champignons** ggf. säubern und vierteln. Den **Lauch** in feine Ringe schneiden.



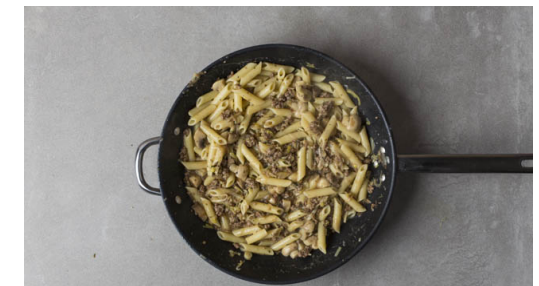
5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** und den **Lauch** zum **Hack** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten. 2EL Mehl unterrühren, dann mit 250ml Wasser ablöschen. Die **½ des Brühgewürzes** und den **Thymian** einrühren und die **Sauce** mit ½EL 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

Das **vegane Hack** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 5-6Min. scharf anbraten.



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.