



## Champignon-Speck-Penne

mit Kirschtomaten und Käse



20-30min



3-4 Personen

Die italienische Küche gehört zu den beliebtesten Küchen der Welt. Uns wundert das nicht. Ein Beispiel? Diese köstlichen Penne in einer fruchtigen Tomatensauce mit krossem Speck, saftigen Kirschtomaten, frischem Basilikum und viel gutem Hartkäse. Und schnell geht's auch noch - benissimo!

## Was du von uns bekommst

- 500g Penne <sup>1</sup>
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen braune Champignons
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 20g frisches Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 704kcal, Fett 14.4g, Kohlenhydrate 108.8g, Eiweiß 33.6g



### 1. Zwiebeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



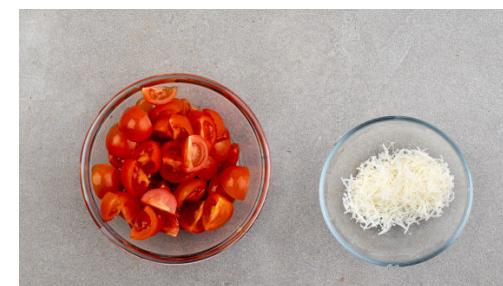
### 4. Sauce ansetzen

Den **Speck** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett 2-3Min. kross anbraten. **1EL gebratenen Speck** für die **Garnitur** aus der Pfanne nehmen, mit **1-2TL Gewürzmischung** vermengen und beiseitestellen. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Pilze** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und die **Sauce** 10-12Min. sanft köcheln lassen.



### 2. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden.



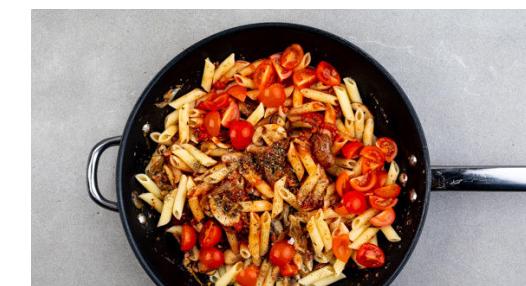
### 5. Kirschtomaten schneiden

Die **Tomaten** vierteln. Den **Käse** fein reiben.



### 3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Sauce** mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** und die **Tomaten** unterheben, dabei ggf. etwas **Pastawasser** dazugeben, bis die **Pasta** gut mit der **Sauce** bedeckt ist. Die **Pasta** mit frisch **gezupftem Basilikum**, den **Speckwürfeln** und dem **Käse** garnieren und servieren.