



## Bolognese bianca

mit Veggie-Hack und Champignons

⌚ 30-40min ⌂ 3 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 <sup>2</sup>
- 10g Petersilie & Thymian
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 400g veganes Hackfleisch <sup>4</sup>
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

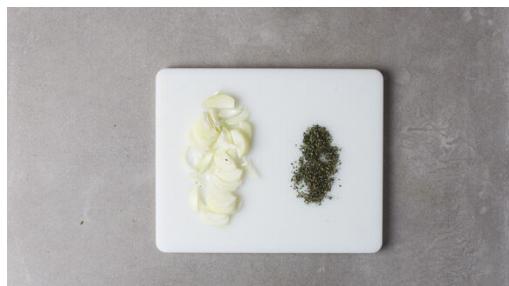
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 24.7g, Kohlenhydrate 93.2g, Eiweiß 34.2g



### 1. Thymian hacken

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



### 2. Pilze schneiden

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



### 3. Hack braten

**300g veganes Hack** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 5-6Min. scharf anbraten. **Tipp:** Wer mag, kann das **übrige Hack** zu zwei kleinen Frikadellen formen, anbraten und für einen späteren Snack aufbewahren.



### 4. Pasta kochen

In der Zwischenzeit **300g Pasta** in das kochende Wasser und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** und den **Lauch** zum **Hack** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten. 2½EL Mehl unterrühren, dann mit 300ml 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.



### 6. Pasta fertigstellen

Den **Käse** fein reiben. 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.