



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 ²
- 10g Petersilie & Thymian
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 400g veganes Hackfleisch ⁴
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

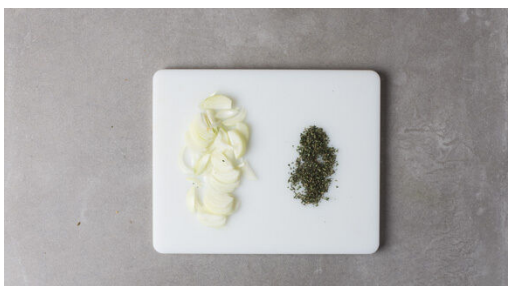
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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.



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.



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. 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.



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.



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.