

MARLEY SPOON



Spaghetti mit Bacon und Walnüssen

mit cremigem Rosenkohl und Käse



ca. 25min



3-4 Personen

Manche Dinge sind auch heute noch nur eine gewisse Zeit im Jahr erhältlich. Dazu gehört zum Beispiel Rosenkohl, und deshalb wollen wir die Saison unbedingt ausnutzen. Unsere cremige Saucenkombination mit gerösteten Walnusskernen, rauchigem Bacon und fein gehobeltem Käse setzt den Kohl ins rechte Licht und macht auch jeder weiteren Zutat alle Ehre. Wären wir selbst Pasta, diese Sauce würden wir gerne kennenlernen!

Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti ¹
- 3 Packungen Rosenkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Walnusskerne ¹⁵
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 3 Packungen Baconstreifen
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g frisches Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Butter ⁷
- 2TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1102kcal, Fett 51.8g, Kohlenhydrate 110.3g, Eiweiß 42.3g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die äußeren Blätter des **Rosenkohls** entfernen und die **Röschen** halbieren. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** in hauchfeine Scheibchen schneiden.



4. Bacon braten

Den **Bacon** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. kross anbraten, dann auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne nicht auswaschen.



2. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten, dann auf einen Teller geben. Die Pfanne aufbewahren. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden.



5. Rosenkohl garen

Den **Rosenkohl** und die **Zwiebeln** in derselben Pfanne mit 1-2EL Butter bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Den **Knoblauch** unterrühren und mit Pfeffer würzen, dann mit dem **Pastawasser** ablöschen und den **Rosenkohl** weiter garen, bis er weich ist.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **300ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Crème fraîche** und ca. **3/4 des Bacons** mit dem **Rosenkohl** verrühren, dann die **Sauce** mit der **Pasta** vermengen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und 2TL Honig würzen und die **Pasta** auf Teller verteilen. Mit dem **restlichen Bacon**, den **Walnüssen**, dem **Käse** und **frisch gezupftem Basilikum** garnieren und servieren.