MARLEY SPOON

# Pappardelle mit Champignon-Rinderbolognese

garniert mit gerösteten Zwiebeln und Käse

ca. 35min 2 Portionen

Wir machen heute unsere eigenen Pappardelle! Aber keine Sorge, deine Küche wird nicht unter einer Mehl- und Eikruste verschwinden. Wir schneiden lediglich frische Lasagneblätter in lange Streifen und erhalten somit die typische Pappardelleform. Dazu gibt's eine geniale Sauce mit extraviel Umami-Geschmack: Das Hackfleisch wird nämlich mit gebratenen Champignons und Sojasauce geköchelt. Willkommen im Pastahimmel!

## Was du von uns bekommst

- 250g frische Lasagneblätter [1,2]
- 250g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Rinderhackfleisch
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 25ml Tamari-Sojasauce [4]
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter oder Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

**Allergene**
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sojabohnen** (4).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 921kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 46.5g

### 1. Pilze braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl oder Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 7–8Min. goldbraun braten.

### 2. Hackfleisch braten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und ca. 30Sek. anbraten. Die **Pilze** anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Hackfleisch** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl oder Butter bei mittlerer Hitze 5–6Min. goldbraun braten.

### 3. Sauce köcheln

Die **Tomaten** grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Das **Tomatenpüree** mit den **Pilzen**, der **½ des Brühgewürzes** und der **½ der Sojasauce** zum **Hackfleisch** geben und bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen. **Tipp:** Für eine flüssigere **Sauce** 100–150ml Wasser zugeben und mitköcheln.

### 4. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in einer kleinen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl oder Butter sowie 1TL Zucker und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 4–5Min. goldbraun karamellisieren, dabei gelegentlich umrühren.

### 5. Pasta kochen

Die **Lasagneblätter** der Länge nach in ca. 2,5cm breite Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in ca. 5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

### 6. Pasta vermengen

Die **Pasta** zurück in den Topf geben und mit der **Sauce**, der **½ des Käses** und **2–3EL Pastawasser** vermengen. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.