MARLEY SPOON

Pappardelle mit Champignon-Rinderbolognese

garniert mit gerösteten Zwiebeln und Käse

ca. 35min 3 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

- 500g frische Lasagneblätter [1,2]
- 250g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 375g Rinderhackfleisch
- 3 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
- Küchenwaage
- 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 831kcal, Fett 36.4g, Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 43.3g

1. Pilze braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **375g 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

375g 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.