MARLEY SPOON

Cremige Hackfleischpfanne

mit Penne und gebackenem Kürbis

30-40min 2 Portionen

So, jetzt schnelle Abhilfe zum klassischen Thema Pastagericht, das auch die Kleinen unter uns garantiert begeistern wird: Heute kommt nämlich unsere cremige Rinderhackfleischpfanne mit feiner Penne und gebackenem Kürbis auf die Teller. Auch die Sauce wird mit dem Kürbis zubereitet. Würziger Hartkäse drauf und fertig ist unser italienisch inspirierter Festschmaus. Mamma mia, ist das lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 200g Bio-Penne [1]
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 150ml Milch [2]
- 1EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1000kcal, Fett 47.8g, Kohlenhydrate 97.8g, Eiweiß 43.3g

1. Kürbis backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Kürbis** halbieren und das Innere mit einem Löffel herausschaben. Den **Kürbis** in ca. 1cm große Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl, ½TL Salz und der **½ der Gewürzmischung** vermengen und 20–25Min. im Ofen backen, bis er weich ist.

2. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.

3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze in 4–5Min. krümelig anbraten. Mit der **restlichen Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann vom Herd nehmen.

4. Kürbissauce zubereiten

In einem hohen Gefäß die **½ des Kürbisses** mit 150ml Milch zu einer glatten **Sauce** pürieren, dabei nach und nach insgesamt 3TL Butter zufügen. Die **Sauce** zur **Pasta** in den Topf geben und unterheben.

5. Fertigstellen & servieren

Den **restlichen Kürbis** und das **Hackfleisch** unter die **Pasta** heben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen. Ggf. esslöffelweise **Pastawasser** unterrühren, bis die **Sauce** glänzt. Die **Pasta** auf Tellern anrichten und mit dem **Käse** garniert servieren.

6. Auflauf gefällig?

Vielleicht doch Lust auf einen Auflauf? Dann die Pasta in eine Auflaufform geben, mit dem Käse bedecken und im Ofen backen, bis der Käse goldbraun und schön knusprig ist.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**