MARLEY SPOON

Pappardelle mit Champignon-Bolognese

garniert mit gerösteten Zwiebeln und Käse

ca. 40min 6 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

- 750g frische Lasagneblätter [1,2]
- 750g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 750g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 5 Tomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 25ml Tamari-Sojasauce [4]
- 2 Zwiebeln
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter oder Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- mittelgroße 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 847kcal, Fett 37.3g, Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 45.6g

1. Pilze braten

In einem großen 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 2EL Butter oder Pflanzenöl 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** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Hackfleisch** in derselben Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl 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**, dem **Brühgewürz** und 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 **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl sowie 2TL Zucker und 1TL 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 **5–6EL Pastawasser** vermengen. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.