



## **Bolognese bianca mit Bio-Rind**

und Champignon-Lauch-Sauce



30-40min



2 Portionen

Aufgepasst, es gibt weiße Bolognese, und die ist mindestens genauso gut wie die tomatige Variante! Aus saftigem Bio-Rinderhackfleisch, Lauch, Champignons und frischem Thymian bereitest du eine feine Sauce zu, während im zweiten Topf die Penne köcheln. Noch etwas Käse und Petersilie drüber, schon kann der Abend beginnen.

## Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne <sup>1</sup>
- 10g Petersilie & Thymian
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- 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, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 793kcal, Fett 31.1g,  
Kohlenhydrate 83.3g, Eiweiß 43.7g



### 1. Thymian hacken

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und fein hacken.



### 4. Pasta kochen

In der Zwischenzeit die **Pasta** in das kochende Wasser und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 2. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. säubern und vierteln. Den **Lauch** in feine Ringe schneiden.



### 5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** und den **Lauch** zum **Hack** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten. 2EL Mehl unterrühren, dann mit 250ml Wasser ablöschen. Die **½ des Brühgewürzes** und den **Thymian** einrühren und die **Sauce** mit ½EL Essig und sowie Pfeffer nach Geschmack verfeinern. Die **Sauce** 6-8Min. köcheln lassen, dabei nach Bedarf mehr Wasser hinzufügen, falls die Flüssigkeit zu schnell verdampft.



### 3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 5-6Min. scharf anbraten.



### 6. Pasta fertigstellen

Den **Käse** fein hacken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Pasta** mit der **Hackfleischsauce** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Käse** und der **Petersilie** garniert servieren.