MARLEY SPOON



Bolognese bianca

mit Hackfleisch und Champignons

30-40min 3 Portionen

Aufgepasst, es gibt weiße Bolognese, und die ist mindestens genauso gut wie die tomatige Variante! Aus saftigem Hackfleisch, 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

- 400g Bio-Penne [1]
- 10g Petersilie & Thymian
- 250g Champignons
- 2 Stangen Lauch
- 375g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage
- 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 26.0g, Kohlenhydrate 88.2g, Eiweiß 49.6g



1. Thymian hacken

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



2. Pilze schneiden

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



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei starker Hitze 5–6Min. scharf anbraten.



4. Pasta kochen

In der Zwischenzeit **300g Pasta** in das kochende Wasser und in 7–9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** und den **Lauch** zum **Hack** in die Pfanne geben und 2–3Min. mitbraten. 2EL Mehl unterrühren, dann mit 325ml Wasser ablöschen. **¾ des Brühgewürzes** und den **Thymian** einrühren und die **Sauce** mit 1EL 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.



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.