MARLEY SPOON



Zucchini-Lauch-Pasta Carbonara-Style

mit knusprigem Speck und Tomatensalat

ca. 35min 4 Portionen

Jetzt wird es cremig: Frische Zucchini, Lauch und knuspriger Speck werden zusammen mit „Bauernhof"-Pasta im Topf gegart und dann mit einer leckeren Sauce aus Käse, Ei und Hefeflocken überzogen. Für eine erfrischende Abwechslung sorgt der fruchtige Tomaten-Lauch-Salat mit Balsamicodressing. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 2 Pck. Speckwürfel
- 400g Bio-„Bauernhof"-Pasta [2]
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 2 Bio-Eier [1]
- 1 Pck. Hefeflocken

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Butter [3]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig [4]

Küchenutensilien

- großer Topf
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 791kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 88.4g, Eiweiß 31.4g



1. Gemüse vorbereiten

In einem Wasserkocher 1L Wasser zum Kochen bringen. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden, **eine Handvoll grüne Lauchringe** für den nächsten Schritt beiseitelegen. Die **Zucchini** grob raspeln. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln. Die **Tomaten** halbieren und grob würfeln.



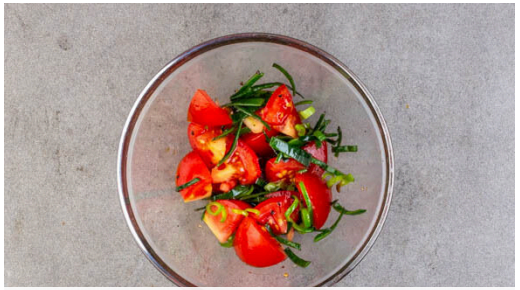
2. Zutaten braten

Die **grünen Lauchringe** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 4Min. leuchtend grün und glasig braten. Aus dem Topf nehmen und auf einem Teller auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Speckwürfel** in den Topf geben und in ca. 4Min goldbraun und knusprig braten. Zu den **Lauchringen** auf den Teller geben und abtropfen lassen.



3. Pasta kochen

Den **übrigen Lauch** und den **Knoblauch** in den Topf geben und ca. 2Min. anbraten. Dann die **Zucchini** ca. 2Min. mitbraten, bis sie beginnt, weich zu werden. Die **Pasta** in den Topf geben und mit dem heißen Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Mit ½TL Salz würzen und unter gelegentlichem Rühren ca. 7Min. köcheln lassen, bis die **Pasta** bissfest ist.



4. Salat zubereiten

Inzwischen 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftige Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Tomaten** und die **gebratenen Lauchringe** mit dem **Dressing** vermengen und bis zum Servieren beiseitestellen.



5. Sauce zubereiten

Die **Eier** aufschlagen, mit dem **Käse**, den **Hefeflocken** und 1 kräftigen Prise Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer cremig pürieren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Sauce** langsam und unter ständigem Rühren unter die **Pasta** heben, bis die **Pasta** mit der **Sauce** überzogen ist.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Speckwürfel** mit 2TL Butter unter die **Pasta** mengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit dem **Tomaten-Lauch-Salat** anrichten und servieren.

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**