MARLEY SPOON



Zucchini-Lauch-Pasta Carbonara-Style

mit knusprigem Speck und Tomatensalat

ca. 35min 3 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

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

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Butter [3]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig [4]

Küchenutensilien

- großer Topf
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- 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 834kcal, Fett 40.1g, Kohlenhydrate 89.0g, Eiweiß 32.8g



1. Gemüse vorbereiten

In einem Wasserkocher 750ml 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.



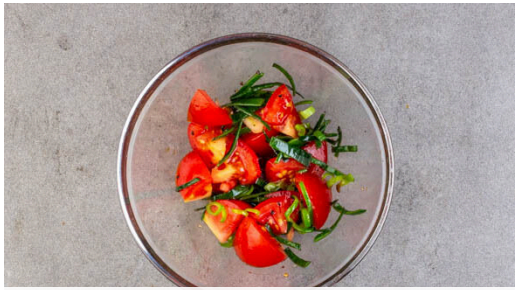
2. Zutaten braten

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.
150g 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. **300g Pasta** in den Topf geben und mit dem heißen Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Mit 1 kräftigen Prise 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**, **¾ der 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 ½EL 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**