MARLEY SPOON



Tortelli mit Speck & Knoblauchbröseln

mit Pilzen & karamellisierten Zwiebeln

20-30min 3 Portionen

Herzhaft, cremig, knusprig: Bei diesem Pastagericht vereinen sich zart gefüllte Ricotta-Spinat-Tortelli mit einer reichhaltigen Sauce aus gebratenen Champignons, würzigem Speck und süßlich-weichen Zwiebeln. Vollendet wird das Ganze mit feinem Hartkäse und einem extra krossen Topping aus gerösteten Knoblauch-Pankobröseln. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 50g Panko-Paniermehl [2]
- 2 Zwiebeln
- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli [1,2,3]
- 500g Champignons
- 5g Thymian
- 2 Pck. Speckwürfel
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]

Was du zu Hause benötigst

- 110ml Milch [3]
- 2EL Butter [3]
- 1½EL Weizenmehl [2]
- Salz und Pfeffer
- brauner Zucker
- Balsamicoessig [4]

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

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: Lupinen, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 888kcal, Fett 38.1g, Kohlenhydrate 99.0g, Eiweiß 39.5g



1. Topping vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne 1½EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Den **Knoblauch** in ca. 30Sek. duftend anbraten. Dann **¾ des Panko-Paniermehls** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer dazugeben und das **Paniermehl** in 3–4Min. unter häufigem Rühren goldbraun braten. In eine Schüssel umfüllen und die Pfanne für den nächsten Schritt auswischen.



2. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln**, halbieren und in feine Streifen schneiden. In der Pfanne ½EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen und die **Zwiebeln** mit 1TL braunem Zucker und 1 kräftigen Prise Salz in 2–3Min. weich braten. Je 1EL Balsamicoessig und Wasser einrühren, einen Deckel auflegen und die Hitze reduzieren. Die **Zwiebeln** in 5–7Min. marmeladenartig einkochen, dann auf einen Teller geben.



3. Zutaten vorbereiten

Während die **Zwiebeln** garen, in einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufkochen. Die **Pilze** vierteln. **2TL Thymianblättchen** von den Stängeln streifen. **150g Speck** in der Zwiebelpfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. braten, bis das Fett austritt.



4. Pilze und Pasta garen

Die **Pilze** zum **Speck** in die Pfanne geben 5–7Min. unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie goldbraun und gar sind und der **Speck** knusprig ist. Die **Thymianblättchen** in den letzten 1–2Min. unterrühren. **375g Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4–5Min. bissfest kochen.



5. Sauce zubereiten

Die Hitze reduzieren und die **Zwiebeln** zu den **Pilzen** und dem **Speck** in die Pfanne geben. 1½EL Mehl gut unterrühren und ca. 1Min. unter ständigem Rühren mitbraten. Dann nach und nach 110ml Wasser und 110ml Milch einrühren und die **Sauce** in 2–3Min. sanft eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pasta fertigstellen

Ca. **75ml Kochwasser** abschöpfen, dann die Pasta in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** mit der **½ des Kochwassers** gut mit der **Sauce** vermengen, dabei nach Bedarf mehr **Kochwasser** hinzugeben und die Pfanne noch ca. 1Min. bei mittlerer Hitze auf dem Herd lassen. Die **Pasta** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** und den **Knoblauchbröseln** garniert 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**