



Chorizo-Blumenkohl-Pasta

überbacken Mac-'n'-Cheese-Style



ca. 30min



3-4 Personen

Wir haben uns von dem amerikanischen Klassiker Mac-'n'-Cheese inspirieren lassen und beglücken dich heute mit unserer Variante, die mit gebratenen Chorizostückchen und würzigem Lauch eine neue gustatorische Messlatte vorlegt. An cremig schmelzender Käsesauce wird natürlich nicht gespart, aber wir ergänzen die Geschmackspalette um ein Gemüse, das den Käse besonders liebt: Blumenkohl! Nun aber ab in den Ofen!

Was du von uns bekommst

- 500g Torchiette ¹
- 2 Blumenkohle
- 1 Stange Lauch
- 2 Stücke Chorizo ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 200g geriebener Gouda ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- große Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1284kcal, Fett 68.8g, Kohlenhydrate 106.3g, Eiweiß 54.9g



1. Lauch schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** und den **Blumenkohl** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.



4. Sauce vorbereiten

Inzwischen die **Crème fraîche** mit 100ml Milch zu der **Chorizo** und dem **Lauch** in die Pfanne geben. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.



2. Lauch und Chorizo braten

Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Chorizo** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dann in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten, bis der **Lauch** weich und die **Chorizo** goldbraun ist.



5. Pasta vermengen

3/4 des Käses mit der **Sauce**, der **Pasta** und dem **Blumenkohl** im Topf vermengen, dann alles in eine große Auflaufform geben und mit dem **restlichen Käse** bestreuen.



3. Pasta und Kohl kochen

Die **Blumenkohle** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und ca. 2Min. kochen, dann den **Blumenkohl** zugeben und zusammen ca. 3Min. weiterkochen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



6. Pasta überbacken

Die **Pasta** im Ofen 12-15Min. überbacken, bis der **Käse** goldbraun ist.