



Cremige Orecchiette mit Merguez

und geröstetem Rosenkohl und Champignons



30-40min



2 Personen

Wenn die Tage kürzer werden, kehrt auch das Verlangen nach herzhaften und wohlig füllenden Speisen wieder zurück. Zum Glück haben wir etwas Passendes für dich kreiert: Fein-würzige Rindwurststücken dürfen in der Pfanne in einer cremigen Sauce schmurzeln. Dazu gesellen sich gebackene Pilze, mit Kreuzkümmel verfeinerter Rosenkohl und al dente gekochte Orecchiette-Pasta. So harmonisch vereint heißt es nur: Guten Appetit!

- 1 Zwiebel
- 200g Rosenkohl
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 250g Orecchiette ¹
- 250g Champignons
- 1 Packung Merguez vom Rind ¹
- 10g Minze
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig ¹⁷

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Sulphite (17). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1111kcal, Fett 56.9g,
Kohlenhydrate 107.5g, Eiweiß 40.6g



4. Pasta kochen

2. Pilze mitbacken

5. Sauce kochen

3. Würste braten

6. Pasta vermengen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(7b7f78f3b14c2b344e3d1b2a79a760c9_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ea85bb5cc605bcd0e585ecc5f09976f5_img.jpg\)](#) [!\[\]\(83f937a5cd76661128efaead1412ff81_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**