



## 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 Rindswursthappen dürfen in der Pfanne in einer cremigen Sauce schmurgeln. Dazu gesellen sich gebackene Pilze, mit Kreuzkümmel verfeinert Rosenkohl und al dente gekochte Orecchiette-Pasta. So harmonisch vereint heißt es nur: Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig<sup>17</sup>

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

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



**1. Rosenkohl backen**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Rosenkohl** halbieren und mit den **Zwiebeln**, dem **Kreuzkümmel**, 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. Im unteren Teil des Ofens 8-10Min. backen.



**2. Pilze mitbacken**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern, je nach Größe halbieren oder vierteln und mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Den **Rosenkohl** auf eine Seite des Backblechs schieben, dann die **Pilze** auf die freie Seite geben und zusammen im Ofen 10-12Min. backen, bis die **Pilze** goldbraun sind.



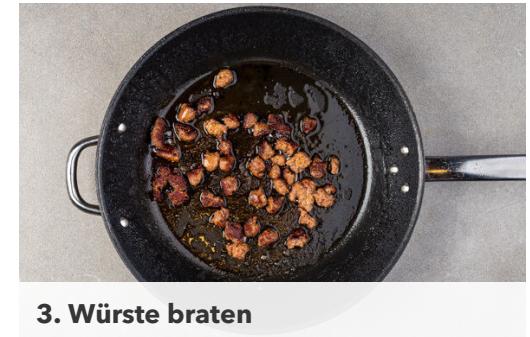
**4. Pasta kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. Dabei vor allem am Anfang regelmäßig umrühren, damit die **Pasta** nicht zusammenklebt. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**5. Sauce kochen**

Die **1/2 der Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. **Tipp:** Die **restliche Minze** für Salate oder Cocktails verwenden. Die **Crème fraîche, 75-100ml Pastawasser**, 1-2EL hellen Essig und 1 Prise Pfeffer in die Pfanne zu den **Würsten** geben und bei mittlerer Hitze ca. 1Min. aufkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.



**3. Würste braten**

Die **Merguez** von der Pelle befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten, bis die **Wurststücke** goldbraun und gar sind.



**6. Pasta vermengen**

Die **Pasta** und ca. **2/3 der Pilze und des Rosenkohls** in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und ca. 3Min. erwärmen. Die **Pasta** auf Teller verteilen und die **übrigen Pilzen und den Rosenkohl** darauf anrichten. Mit der **Minze** garnieren und servieren.