



Cremige Orecchiette mit Merguez

und geröstetem Rosenkohl und Champignons



30-40min



3-4 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

- 2 Zwiebeln
- 400g Rosenkohl
- 2 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 500g Orecchiette ¹
- 500g Champignons
- 2 Packungen Merguez vom Rind ¹
- 10g Minze
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- 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), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1109kcal, Fett 56.9g, Kohlenhydrate 107.1g, Eiweiß 40.6g



1. Rosenkohl backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Rosenkohl** halbieren und mit den **Zwiebeln**, dem **Kreuzkümmel**, 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. Im mittleren und unteren Teil des Ofens 18-22Min. weich und goldbraun backen, dabei gelegentlich wenden.



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.



2. Pilze mitbacken

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern, je nach Größe halbieren oder vierteln und mit 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. Im oberen Teil des Ofens 10-12Min. goldbraun backen.



5. Sauce kochen

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Crème fraîche**, **125-175ml Pastawasser**, 3EL hellen Essig und 1 kräftige 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 großen Pfanne mit 2EL 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.