



## Pappardelle mit Champignon-Bolognese

garniert mit gerösteten Zwiebeln und Käse



ca. 40min



3-4 Personen

Wir machen heute unsere eigenen Pappardelle! Aber keine Sorge, deine Küche wird nicht unter einer Mehl- und Eikruste verschwinden. Wir schneiden lediglich frische Lasagneblätter in lange Streifen und erhalten somit die typische Pappardelleform. Dazu gibt's eine geniale Sauce mit extraviel Umami-Geschmack: Das Hackfleisch wird nämlich mit gebratenen Champignons und Worcestershiresauce geköchelt. Willkommen im Pastahimmel!

## Was du von uns bekommst

- 500g frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- 500g braune Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 4 Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 25ml Worcestershiresauce <sup>1,4</sup>
- 2 Zwiebeln
- 3 Stücke italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Butter oder Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 950kcal, Fett 46.9g, Kohlenhydrate 86.2g, Eiweiß 47.7g



**1. Pilze braten**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 7-8Min. goldbraun braten.



**2. Hackfleisch braten**

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und ca. 30Sek. anbraten. Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Hackfleisch** in derselben Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. goldbraun braten.



**3. Sauce köcheln**

Die **Tomaten** grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Das **Tomatenpüree** mit den **Pilzen**, dem **Brühgewürz** und der **Worcestershiresauce** zum **Hackfleisch** geben und bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen. **Tipp:** Für eine flüssigere **Sauce** 100-150ml Wasser zugeben und mitköcheln.



**4. Zwiebeln karamellisieren**

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Butter oder Pflanzenöl sowie 2TL Zucker und 1TL Salz bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun karamellisieren, dabei gelegentlich umrühren. Den **Käse** fein reiben.



**5. Pasta kochen**

Die **Pasta** der Länge nach in ca. 2,5cm breite Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**6. Pasta vermengen**

Die **Pasta** zurück in den Topf geben und mit der **Sauce**, der **1/2 des Käses** und **5-6EL Pastawasser** vermengen. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.