

# MARLEY SPOON



## Spaghetti mit Geselchtem

und Wirsing in leichter Käsesauce



20-30min



2 Personen

Wirsing schmeckt besonders gut in Verbindung mit einer cremigen Frischkäse-Sauce. Dazu gibt es Spaghetti und frische Petersilie. Getoppt wird alles mit knusprig angebratenem Geselchtem. Ein Pasta-Gericht, dem niemand widerstehen kann!

## Was du von uns bekommst

- Geselchtes
- Spaghetti <sup>1</sup>
- Wirsing
- Frischkäse <sup>7</sup>
- Alles im Grünen
- Senf <sup>10</sup>
- frische Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 760.0kcal, Fett 27.7g, Eiweiß 39.3g, Kohlenhydrate 84.3g



**1. Wirsing scheiden**

Einen mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die Spaghetti zum Kochen bringen. **Wirsing** vom Strunk befreien, dann halbieren und in dünne Streifen schneiden.



**2. Geselchtes braten**

**Geselchtes** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Eine mittlere Pfanne mittelhoch erhitzen und Geselchtes darin ca. 4-6Min. knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfanne behalten.



**3. Spaghetti kochen**

Sobald das Wasser kocht, die **Spaghetti** darin ca. 8Min. al dente kochen, dann absieben und für den Moment warm beiseitetellen. Die **Petersilie** von den Stängeln zupfen und grob hacken.



**4. Wirsing braten**

In der selben Pfanne den **Wirsing** mit 3-4EL Wasser für ca. 4Min. bissfest braten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



**5. Sauce zubereiten**

Den **Wirsing** mit 100ml Wasser ablöschen, einen halben Gemüsesuppenwürfel darin auflösen, den **Frischkäse** darin schmelzen lassen. Den **Senf** und 1EL **Gewürzmischung** unterheben und ca. 2-3Min. einkochen. Wenn nötig mehr Wasser dazugeben, damit eine cremige Sauce entsteht.



**6. Fertigstellen**

Die **Spaghetti** mit der Hälfte der **Petersilie** in die **Wirsingpfanne** geben und gut miteinander vermengen, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti auf die Teller geben und **Geselchtes** drüber verteilen, mit der übrigen Petersilie garnieren.