

Id2040 web dish name 19369

Rigatoni mit Speck,

Pilzen und Tomatensugo



20-30min



4 Personen

Wie wäre es mit etwas Klassischem auf dem Teller und im Magen? Denn mit Pasta macht man ja kaum etwas verkehrt, vor allem nicht ,wenn sie an einem Tomatensugo mit Pilzen und Speck serviert wird. Darüber streuen wir noch frischen Basilikum: Die aromatischen Blätter schmecken nicht nur herrlich sondern beruhigen auch die Nerven und lindern sogar Migräne.

Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- Rigatoni ¹
- Bauchspeck
- braune Champignons
- Knoblauchzehe
- gewürfelte Tomaten
- frischer Basilikum
- mediterrane Gemüsemischung
- Kirschtomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 790.0kcal, Fett 21.2g, Eiweiß 34.3g, Kohlenhydrate 111.3g



1. Zwiebeln vorbereiten

In einem Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Knoblauch** schälen und klein hacken.



2. Pilze schneiden

Die **Champignons** mit einer Bürste oder einem feuchten Küchentuch putzen und in Scheiben schneiden.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** ca. 10-12Min., oder bis bissfest kochen und abgießen. Ca. 100ml vom **Pastawasser** aufbewahren.



4. Pilze braten

Speck in kleine Würfel schneiden. Nun in einer großen Pfanne ca. 2-3Min. knusprig braten, anschließend die **Pilze**, **Knoblauch** und **Zwiebeln** hinzufügen und ca. 2-3 weitere Min. mitbraten. Mit den **gewürfelten Tomaten** ablöschen und ca. 10-12Min. köcheln lassen.



5. Kirschtomaten vorbereiten

Die **Kirschtomaten** waschen und vierteln. Den **Käse** mit einer Küchenreibe reiben.



6. Pasta fertigstellen

Zum Schluss, die **Sauce** mit der **Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken, ggfs. das **Pastawasser** untermischen. Die **Pasta** mit der Sauce und den **Kirschtomaten** durchmischen. Den **Basilikum** klein zupfen und mit dem **Käse** darüber streuen und servieren.