



Orecchiette mit Debreziner und Gemüseragout



20-30min



2 Personen

Anlässlich unserer „Kinderwochen“ präsentieren wir euch ein Gericht, das ihr im Nullkommanichts mit eurem Nachwuchs zubereiten könnt. Mit unseren kinderfreundlichen Rezepten möchten wir nämlich auch den kleinen Feinschmeckern Spaß am Kochen vermitteln. Dieses leckere Pastagericht mit würzigen Debrezinern ist dafür wie gemacht!

Was du von uns bekommst

- Champignons
- Debreziner
- Orecchiette, Girolomoni ¹
- rote Zwiebel
- Petersilie
- mediterrane Gemüsemischung
- gewürfelte Tomaten
- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Paprika

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 1061.0kcal, Fett 44.3g, Eiweiß 44.2g, Kohlenhydrate 115.5g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf heißes Wasser mit 1TL Salz für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheiben schneiden. **Paprika** halbieren, entkernen und in 1cm Würfel schneiden.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** ca. 8-10Min. bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen.



2. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Pilzbürste von Schmutz befreien und vierteln, je nach Größe auch achteln.



5. Debreziner braten

Die **Debreziner** in ca. 1-2cm dicke, schräge Scheiben schneiden. Eine mittelgroße Pfanne hoch erhitzen und für ca. 4-5Min. von allen Seiten knusprig anbraten. Den **Käse** fein reiben.



3. Sauce ansetzen

Eine große Pfanne mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen und **Knoblauch** 1Min. anbraten. Das **Gemüse** dazugeben, mit 1/2TL Salz, 1 Prise Zucker und der **Gewürzmischung** ca. 2-3Min. anbraten. Mit den **Paradeisern** und 100ml Wasser ablöschen, einen Rindersuppenwürfel darin zerbröseln und auflösen. Das **Ragout** ca. 10-12Min. zugedeckt köcheln.



6. Pasta fertigstellen

Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermischen und wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. **Debreziner** auf der **Pasta** verteilen und alles mit der **Petersilie** und dem **Käse** garniert servieren.