

MARLEY SPOON



Pasta mit Speck, Spinat und Balsamicosauce

 20-30min  2 Personen

Wir kochen heute ein herrlich cremiges Pastagericht mit all unseren Lieblingszutaten: Würziger Bauchspeck, italienischer Hartkäse, frisches Gemüse und eine unwiderstehliche Sauce, verfeinert mit Balsamico Essig. Balsamico ist einer der kostbarsten Essigsorten der Welt, ursprünglich wird der Essig aus dem Most von Trauben aus den italienischen Regionen Modena und Emilia gewonnen. Ein hoher Mostge...

Was du von uns bekommst

- Blattspinat
- Knoblauchzehe
- Petersilie
- gelbe Zwiebel
- Creme Fraiche ⁷
- Tagliatelle ¹
- Kirschtomaten in Dose
- Bauchspeck
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Balsamico Essig ¹²

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 915.0kcal, Fett 40.7g, Eiweiß 29.9g, Kohlenhydrate 104.3g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Speck** in 1cm Streifen schneiden.



2. Speck braten

Einen mittleren Topf mit reichlich Wasser und 1TL Salz zum Kochen bringen. Eine große Bratpfanne mit 1EL Öl bei mittlerer Stufe erhitzen, **Knoblauch** und **Zwiebeln** ca. 3-5min glasig anschwitzen. Dann den **Speck** dazu geben und 2Min. mitbraten.



3. Sauce zubereiten

Mit **Balsamico**, **Crème fraîche** und 1 Prise Zucker ablöschen und glatt rühren. Die **Sauce** eine weitere Minute köcheln.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, **Tagliatelle** hineingeben und in ca. 8-9 Minuten kochen. Dann Wasser abgießen und die **Nudeln** im Sieb abtropfen lassen. Inzwischen **Käse** grob raspeln und die **Petersilie** ohne harte Stiele grob hacken.



5. Spinat dazugeben

Tomaten in die **Sauce** rühren, ca. 2 Min. köcheln lassen und dann den **Spinat** hinzugeben bis der **Spinat** in sich zusammenfällt. **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Servieren

Die **Pasta** in die **Saucenpfanne** geben und alles gründlich vermengen. Die **Pasta** auf den Tellern anrichten und mit **Petersilie** und **Käse** bestreut servieren.