

MARLEY SPOON



Pasta mit Speck,

Tomaten und Basilikum-Gremolata



20-30min



4 Personen

Dürfen wir vorstellen: Pasta und Speck, eine unschlagbare Kombination! Würzige Speckwürfel treffen auf eine cremige Tomatensauce mit geschmolzenem Käse, dazu kommt eine selbstgemachte Gremolata aus Walnüssen, Basilikum und frischer Zitrone. Das sorgt für einen besonderen Crunch und eine frische Note! Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- Penne ¹
- Jungzwiebeln
- Zitrone
- Walnüsse ¹⁵
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Kirschtomaten in Dose
- Speckwürfel
- frischer Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb
- Zitronenpresse

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 38.7g, Eiweiß 34.2g, Kohlenhydrate 97.5g



1. Speck anbraten

Jungzwiebeln putzen, längs halbieren und dann in feine Streifen schneiden. Einen großen Topf mit 2TL Salz und Wasser zum Kochen bringen. Große Pfanne mit 1EL Öl erhitzen und die **Speckwürfel** ca. 3-4Min. oder bis sie knusprig werden, anbraten. **Speck** anschließend aus der Pfanne nehmen.



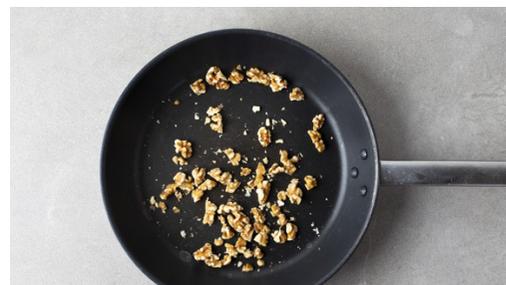
4. Sauce zubereiten

Die **Tomaten** nach den vergangenen 10Min. zu den **Jungzwiebeln** hinzugeben. Gut umrühren und weitere 5-6Min. mit Deckel kochen lassen. Anschließend **3-4TL Zitronensaft** und **Käse** zugeben. So lange rühren bis der **Käse** geschmolzen ist und eine cremige **Sauce** entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und **Hälfte** des **Basilikums** unterrühren.



2. Lauch anbraten

Nun die **Jungzwiebeln** in die Pfanne geben, ohne sie vorher auszuwischen und zugedeckt ca. 5Min. kochen lassen, ab und zu umrühren, so dass die **Jungzwiebeln** nicht zu dunkel werden oder an der Pfanne kleben bleibt.



5. Gremolata machen

In der Zwischenzeit, eine kleine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen und **Walnüsse** 1Min. anrösten. Vorsicht, sie verbrennen schnell! Das **restliche Basilikum** mit **1-2TL Zitronenschale** und **Walnüsse** auf einem Schneidebrett mit einem Messer sehr fein hacken, bis alles gut vermengt ist. **Gremolata** mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, **Penne** für ca. 7-9Min. kochen, danach abgießen und dabei etwas Pastawasser auffangen. Währenddessen die Schale der **Zitrone** abreiben, den Saft auspressen und **Basilikumblätter** von den Stielen zupfen und grob hacken. **Käse** fein reiben.



6. Pasta fertigstellen

Die **Speckwürfel**, etwas Pastawasser und die abgetropfte **Pasta** hinzugeben und alles gut vermengen. Auf Teller verteilen und mit der **Gremolata** garnieren.