

MARLEY SPOON



Pasta mit Blauschimmelkäse,

Kohlsprossen und Pinienkernen



20-30min



4 Personen

Blauschimmelkäse und Pasta: Willkommen im Käsehimmel! Die cremige Sauce mit dem milden Käse macht aus dem simplen Pastagericht einen echten Leckerbissen! Knackige Kohlsprossen und frischer Oregano balancieren die Käsesauce perfekt aus und sorgen für reichlich Vitamine und Nährstoffe. Das Gericht ist ruck, zuck zubereitet und perfekt für ungemütliche Wintertage, ein echtes Wohlfühlessen!

Was du von uns bekommst

- Pinienkerne ¹⁵
- frischer Oregano
- Milch ⁷
- Spaghetti ¹
- Blauschimmelkäse ⁷
- Kohlsprossen
- Schalotten

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Gemüsesuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- Schneebesen
- Sieb

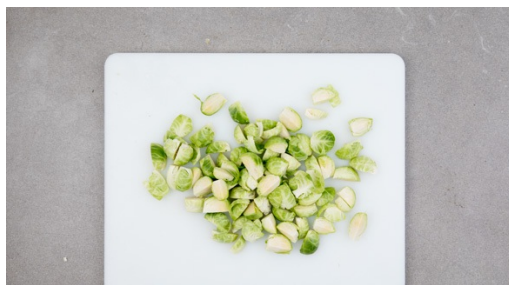
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 820.0kcal, Fett 23.3g, Eiweiß 40.6g, Kohlenhydrate 104.1g



1. Kohlsprossen schneiden

Einen großen Topf mit 2TL Salz und Wasser für die **Nudeln** aufkochen. Die **Kohlsprossen** gut waschen, dann den Strunk ca. 5mm abschneiden und die äußeren Blätter entfernen, falls diese nicht mehr knackig sind. Die **Kohlsprossen** vierteln.



4. Sauce kochen

Die **Kohlsprossen** aus der Pfanne nehmen und warm halten, die Pfanne auswischen und behalten. Einen kleinen Topf auf mittlere Stufe erhitzen. **Milch** hineingeben und den **Käse** hineinkrümeln sobald die Milch dampft, aber noch nicht kocht. Mit einem Schneebesen den Käse einrühren und schmelzen lassen. Die Sauce einige Minuten cremig einköcheln.



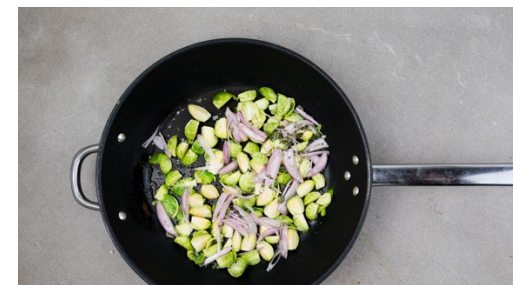
2. Schalotten schneiden

Schalotten schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. **Oreganoblätter** abzupfen und grob hacken.



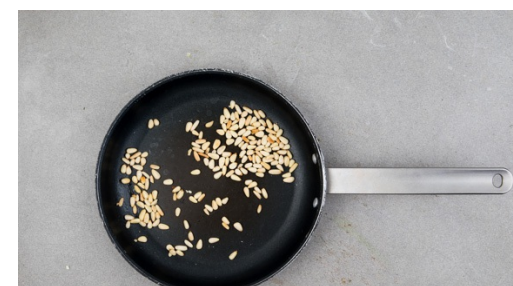
5. Spaghetti kochen

Spaghetti ins kochende Wasser geben und 7-8Min. bissfest kochen, dann in einem Sieb abgießen, dabei etwas Pastawasser auffangen und anschließend zugedeckt warm halten, falls die Sauce noch nicht fertig ist.



3. Kohlsprossen rösten

Eine große Pfanne mit 2TL Butter auf mittelhohe Stufe erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, **Hälfte vom Oregano**, die **Kohlsprossen** und **Schalotten** mit 1TL Salz für 2Min. anbraten, dann mit 100ml Wasser ablöschen und einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Zugedeckt für weitere 5Min. dünsten, evtl. 1-2EL Wasser zugeben.



6. Pinienkerne rösten

Währenddessen die leere Pfanne erneut auf mittlere Stufe erhitzen und die **Pinienkerne** 1-2Min. ohne Fett goldgelb rösten. **Spaghetti** mit der fertigen **Sauce**, ggf. etwas Pastawasser sowie **übrigem Oregano** vermischen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Kohlsprossen** darauf anrichten und mit **Pinienkernen** bestreuen.