

MARLEY SPOON



Pasta mit knusprigem Speck

und cremigen Thymian-Pilzen



20-30min



2 Personen

Wir lieben doch alle das Aroma von geröstetem Speck - knusprige Speckstreifen in Ahornsirup direkt aus dem Backrohr sind allerdings noch eine Nummer besser! Frischer Zitronensaft und Thymian schaffen eine wunderbare Balance zu den Speckstreifen, Penne und cremige Rahmpilze runden das Gericht ab. Lecker, lecker!

Was du von uns bekommst

- Penne ¹
- Bauchspeck
- Ahornsirup
- Champignons
- Thymian
- Crème fraîche ⁷
- Zitrone
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 929.0kcal, Fett 43.2g, Eiweiß 29.3g, Kohlenhydrate 102.1g



1. Speck rösten

Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen. Die **Speckstreifen** einzeln nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech auslegen und den **Ahornsirup** nach Geschmack über die **Speckstreifen** träufeln. Sobald das Rohr aufgeheizt ist, den **Speck** ins Rohr geben und ca. 12-15Min. knusprig backen, anschließend aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.



4. Penne kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Penne** darin 8-9Min. bissfest gar kochen. Anschließend in einem Sieb abgießen und dabei 1/2 Tasse vom Kochwasser aufheben.



2. Gemüse vorbereiten

In der Zwischenzeit einen mittleren Topf mit 1TL Salz und warmem Wasser für die **Penne** zum Kochen bringen. Die **Thymianblättchen** gegen die Wuchsrichtung von den Zweigen abstreifen und anschließend klein hacken. 1TL der **Zitronenschale** abreiben und **Zitrone** in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



5. Creme einrühren

Pilzpfanne mit **Crème fraîche** und etwas Pastawasser ablöschen, dann 1TL **Zitronenschale** unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Pilze braten

Anschließend die **Pilze** mit einem feuchten Küchenpapier oder einer Pilzbürste putzen und in dünne Scheiben schneiden. Eine mittelgroße Pfanne auf höchste Stufe erhitzen, dann die **Pilze, Knoblauch** und **3/4 des Thymians** darin ca. 3-4Min. mit 1EL Öl scharf anbraten, dabei selten schwenken, damit Röstspuren entstehen.



6. Pasta servieren

Die **Penne** in die **Pilzpfanne** rühren, evtl. mehr Pastawasser nachgießen, falls es nicht cremig genug ist. **Penne** auf die Teller verteilen, die **Speckstreifen** in kleinere Stücke zupfen und mit dem übrigen **Thymian** über das Gericht streuen, die **Zitronenspalten** dazu servieren und nach Geschmack über der **Pasta** auspressen.