

Id2771 web 70fa6477eb73e8813df779146f5ebc45

Vegetarische Pilz-Bolognese

mit Tagliatelle und Scarmorza-Käse



30-40min



2 Personen

Bolognese schmeckt auch ganz ohne Fleisch köstlich! Statt Fleisch sorgen Champignons, Oregano und frisches Basilikum für ein herrliches Aroma. Das i-Tüpfelchen des Gerichts ist jedoch der rauchige Scarmorzakäse! Scarmorza ist wie Mozzarella ein italienischer Filata Brühkäse. Der schnittfeste Käse ist recht mild, aber dennoch würzig im Geschmack, in etwa wie ein "reiferer" Mozzarella. Buon Appet...

Was du von uns bekommst

- Champignons
- getrockneter Oregano
- Scamorza Käse ⁷
- frisches Basilikum
- Karotte
- gewürfelte Tomaten
- Zwiebel
- Tagliatelle ¹
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 1010.0kcal, Fett 38.0g, Eiweiß 53.6g, Kohlenhydrate 108.9g



1. Karotten schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Die **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und beides fein hacken. Die **Karotte** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die Blätter des **Oreganos** vom Stängel streifen und fein hacken.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die Pasta für ca. 12-14Min. bissfest kochen. Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und dabei ca. 100ml Pastawasser auffangen.



2. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggfs. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste von Dreck befreien, die Enden trimmen und je nach Größe vierteln oder achteln.



5. Sauce ablöschen

Das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1-2EL Essig ablöschen, dann die **Dosentomaten** mit dem **Oregano** hinzufügen und auf niedriger bis mittlerer Hitze für ca. 9-10Min. leicht köcheln lassen.



3. Sauce ansetzen

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl auf mittlere bis hohe Temperatur erhitzen und **Knoblauch**, **Karotten** und **Zwiebeln** für ca. 3-4Min. anschwitzen. Dann die **Pilze** hinzufügen und weitere 4-5Min. mitbraten.



6. Käse zerpfücken

Zum Schluss den **Scarmorza-Käse** in ca. 1-2cm große Würfel schneiden. **Basilikumblätter** von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Pasta** mit **Basilikum** und einer Hälfte des **Käses** unter die **Sauce** mischen, ggfs. etwas Pastawasser hinzufügen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Mit dem restlichen **Käse** garniert servieren.