



Orecchiette alla fiorentina

mit Schmand und Serrano-Chips



20-30Min.



3-4 Personen

Beste italienische Pasta in einer cremigen Schmandsauce mit frischen Champignons, Babyspinat und Lauch, dazu knusprige Chips aus köstlichem Serranoschinken - müssen wir mehr sagen? Das schmeckt einfach superb!

Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 2 Packungen Champignons
- 2 Becher Schmand ⁷
- 1 Packung Serranoschinken
- 1 Packung Babyspinat
- 500g Orecchiette ¹
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl ¹
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 893.0kcal, Fett 37.6g, Eiweiß 34.2g, Kohlenhydrate 100.5g



1. Pasta kochen

Den Backofen auf 170°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Kochtopf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 9-11Min. bissfest kochen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen und warm halten.



2. Schinken backen

Inzwischen den **Schinken** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. In den Ofen geben und in ca. 10Min. knusprig backen.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln, größere **Pilze** achteln. Den **Lauch** längs halbieren und schräg in dünne Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Gemüse braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Den **Lauch** und den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1-2Min. mitbraten.



5. Sauce zubereiten

Das **Gemüse** mit 1/2EL Mehl bestäuben und mit ca. 200ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** hineinbröseln, dann den **Schmand** unterrühren. Alles einmal aufkochen lassen, die Temperatur reduzieren und die **Sauce** ca. 3-5Min. sanft köcheln lassen. Ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben, wenn die **Sauce** zu stark eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Spinat unterheben

Die **Orecchiette** mit der **Sauce** verrühren und den **Spinat** locker unterheben. Den **Schinken** in mundgerechte Stücke brechen und zur **Pasta** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**