

Penne mit heller Bolognese

und Champignons



30-40min



4 Personen

Aufgepasst, es gibt weiße Bolognese, und die ist mindestens genauso gut wie die tomatige Variante! Aus saftigem Faschiertem, Lauch, Champignons und frischen Kräutern bereitest du eine leichte Sauce zu, während im zweiten Topf die Penne köcheln. Noch etwas Käse darüber und schon kann der Abend beginnen.

Was du von uns bekommst

- Lauch
- Champignons
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- gelb Zwiebel
- Penne ¹
- Faschiertes gemischt
- frischer Schnittlauch
- Thymian

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Rinderbrühwürfel
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 892kcal, Fett 30.1g, Kohlenhydrate 100.9g, Eiweiß 50.5g



1. Zwiebeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln abstreifen und fein hacken.



4. Pasta kochen

In der Zwischenzeit die **Penne** im kochenden Wasser in ca.10-12Min. kochen, bis sie bissfest sind. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern, dann vierteln. Den **Lauch** längs halbieren, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.



5. Sauce zubereiten

Pilze und den **Lauch** zum **Faschierten** in die Pfanne geben und ca. 2-3Min. mitbraten. Mit 2-3EL Mehl bestäuben, kurz umrühren und mit ca. 400ml Wasser ablöschen. Den Suppenwürfel in der **Sauce** auflösen, den **Thymian** unterrühren und mit Pfeffer und ca. 1EL Essig würzen. Ca. 6-8Min. köcheln lassen, dabei nach Bedarf bis zu ca. 100ml Wasser hinzufügen.



3. Faschiertes braten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei niedriger Hitze ca. 2-3Min. glasig dünsten. Das **Faschierte** hinzugeben und ca. 5-6Min. bei hoher Hitze scharf anbraten.



6. Käse reiben und servieren

Den **Käse** fein reiben. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Penne** mit der Fleischsauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Käse** und **Schnittlauch** garniert servieren.