



## **Bolognese bianca** mit Rinderhack und Champignons

 40-50min  2 Personen

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

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Champignons
- 15g frischer Thymian & Schnittlauch
- 1 Rinderbrühwürfel
- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

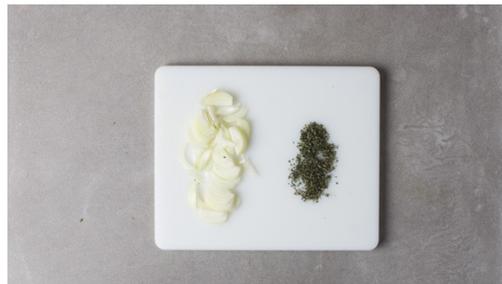
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 905kcal, Fett 27.9g, Kohlenhydrate 103.3g, Eiweiß 55.7g



### 1. Zwiebel schneiden

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



### 4. Pasta kochen

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



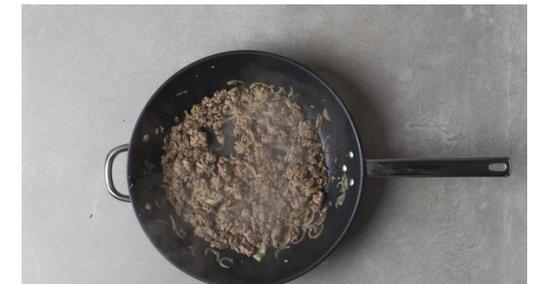
### 2. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln. Den **Lauch** in feine Ringe schneiden.



### 5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** und den **Lauch** zum **Fleisch** in die Pfanne geben und ca. 2-3Min. mitbraten. Mit 2EL Mehl bestäuben, kurz umrühren und mit ca. 300ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** in der **Sauce** auflösen, den **Thymian** unterrühren und mit ca. 1EL Essig und Pfeffer nach Geschmack würzen. Ca. 6-8Min. köcheln lassen, dabei nach Bedarf bis zu ca. 100ml Wasser hinzufügen.



### 3. Hackfleisch braten

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



### 6. Garnieren

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