



## Champignon-Speck-Penne

mit Kirschtomaten und Käse



20-30min



2 Personen

Die italienische Küche gehört zu den beliebtesten Küchen der Welt. Uns wundert das nicht. Ein Beispiel? Diese köstlichen Penne in einer fruchtigen Tomatensauce mit krossen Speck, saftigen Kirschtomaten, frischem Basilikum und viel gutem Hartkäse. Und schnell geht's auch noch - benissimo!

## Was du von uns bekommst

- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 10g frisches Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- 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 818kcal, Fett 23.2g, Kohlenhydrate 108.8g, Eiweiß 39.6g



1. Zwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



2. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden.



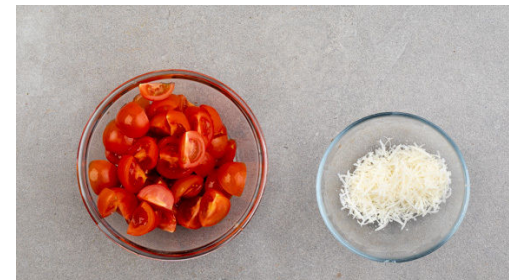
3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-8Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Sauce ansetzen

Den **Speck** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett 2-3Min. kross anbraten. **1EL gebratenen Speck** für die **Garnitur** aus der Pfanne nehmen, mit **1-2TL Gewürzmischung** vermengen und beiseitestellen. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Pilze** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und die **Sauce** 10-12Min. sanft köcheln lassen.



5. Kirschtomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** vierteln. Den **Käse** fein reiben.



6. Pasta fertigstellen

Die **Sauce** mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** und die **Kirschtomaten** unterheben, dabei ggf. etwas **Pastawasser** dazugeben, bis die **Pasta** gut mit der **Sauce** bedeckt ist. Die **Pasta** mit frisch **gezupftem Basilikum**, den **Speckwürfeln** und dem **Käse** garnieren und servieren.