



ÄLPLERPASTA MIT MARRONI

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Nährwert: Portion (1/4): kcal 672

F 34 / KH 64 / EW 24

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Speckwürfel
- 5 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Halbrahm
- 200 g Snack-Kastanien
- 250 g Teigwaren (z. B. Penne)
- 50 g geriebener Käse
- wenig Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Speckstreusel: Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Speck in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseitestellen.

2. Pasta: Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen. Kastanien und Teigwaren beugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.

3. Anrichten: Käse unter die Teigwaren mischen, würzen, Pasta auf Tellern anrichten. Beiseite gestellte Speckstreusel darüberstreuen.

Dazu passt: Fein geschnittene Petersilie am Schluss darüberstreuen.

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi