



Winterliche One-Pot-Pasta mit Rosenkohl und Schinken

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	3 St.
Butter	4 EL
Speckstreifen	100 g
Gemüsebrühe	1.1 L
Schlagsahne	200 g
Schmelzkäse	150 g
Pfeffer, schwarz	
Salz	
Penne Rigate	500 g
Rosenkohl, frisch	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Schalotten halbieren und schälen. Im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 2 Sek./Turbostufe zerkleinern.
2. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Gewürfelte Butter und Speckwürfel hinzufügen. Ohne eingesetzten Messbecher 4 Min./Anbratstufe anbraten.
3. 900 ml heiße Gemüsebrühe zugeben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 1/100 °C kochen. Zimmerwarme Sahne, Schmelzkäse, 2 Prisen Pfeffer und ½ TL Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 3 verrühren.
4. Pasta in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/8 Min./Stufe 1/100 °C kochen.
5. In der Zwischenzeit Rosenkohl waschen, unschöne Blätter entfernen und große Röschen halbieren. Rosenkohl zusammen mit der restlichen Gemüsebrühe in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/8 Min./Stufe 1/100 °C garen.
6. Prüfen, ob Pasta und Rosenkohl gar sind. Bei Bedarf mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/2 Min./Stufe 1/100 °C weitergaren. Pasta ca. 1 Min. im Mixbehälter ruhen lassen. Anschließend servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Nach Belieben etwas geriebenen Parmesan darüberstreuen. Pasta nach Ende der Ruhezeit umfüllen, da das Gericht im Mixbehälter sonst nachgart. Wenn kein frischer Rosenkohl erhältlich ist, kann auch tiefgefrorener Rosenkohl verwendet werden. Rosenkohl dabei nicht auftauen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	856 kcal
Kohlenhydrate	115 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	31 g