

Spaghetti an Camembertcreme-Sauce mit Speck und Lauch



Nummer : 000584
Kategorie : 04 Pastagericht
 Fleisch/Geflügel
Datum : 27.08.2021
Quelle : Axel Dröge
Schlüsselwörter : Hilcona & Alpenhain
Allergene : Gluten, Milch, Eier, Sojabohnen

Für: **10,0 Portionen**

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	767,22kj	9%
	183,37kcal	
Eiweiß	6,02g	13%
Fett	7,86g	16%
-davon gesättigte Fettsäuren	2,49g	12%
Kohlenhydrate	20,48g	9%
-davon Zucker	1,61g	2%
Salz	0,7g	12%

Zutaten

2,200 kg	HILCONA Spaghettinester, 5 kg, TK
0,030 l	Rapsöl
0,050 kg	Zwiebeln gehackt 3 mm
0,005 kg	Knoblauch gehackt
0,800 l	Bechamel-Sauce
0,100 kg	Vollrahm/Sahne 35%
0,250 kg	ALPENHAIN Camembert Creme Terrine, 1.5 kg
0,020 kg	Bratbutter flüssig
0,150 kg	Lauch Julienne
0,300 kg	Speckwürfeli geräucht
0,002 kg	Pfeffer schwarz frisch ab Mühle
0,020 kg	Petersilie gehackt

Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Bechamelsauce nach Rezept kochen.

Zubereitung:

- In einem Kippkochkessel oder ähnlichem Gerät das Rapsöl erhitzen.
- Die Zwiebeln in dem Öl anschwitzen.
- Knoblauch mitschwitzen.
- Auffüllen mit der Bechamel und der Sahne und 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- Camembert Creme Portionen zur Sauce geben und gut durchmischen.
- In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und auf schwacher Hitze die Lauchstreifen anschwitzen für ca. 5 Minuten.
- Die Speckwürfel dazugeben und auf mittlerer Hitze leicht braten.
- In der Zwischenzeit die Pasta bei 95°C und 100% Dampf 100% im vorgeheizten CombiSteamer 4 Minuten frisch kochen.
- Die Spaghetti in einem Pasta-Teller anrichten und mit der Sauce nappieren.
- Das Gericht gefällig garnieren mit der Speck-Lauch-Mischung, der gehackten Petersilie und frisch Pfeffer über das Gericht mahlen.

Tipp:

- Auch super als Beilage zu Grillfleisch zu empfehlen.

Die Nährwert- und Allergen-Angaben auf diesem Rezept beziehen sich auf die Produkte mit denen wir das Rezept zu diesem Zeitpunkt entwickelt haben. Massgebend für Ihre Deklaration/Gästekunft sind die Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe die Sie für die Zubereitung des Rezepts verwendet haben.