



Champignon-Steinpilz-Pasta

mit feinem Rucola-Käse-Salat



20-30min



2 Personen

Willkommen im Pasta-Himmel! Heute treffen Spaghetti auf eine besonders geschmacksintensive Crème-fraîche-Sauce mit frischen Champignons und getrockneten Steinpilzen. Dazu servierst du einen feinen Rucolasalat mit Zitronendressing und gehobeltem Käse. Buon appetito!

- 250g Spaghetti ¹
- 250g braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen Steinpilzpulver
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz ⁹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 922kcal, Fett 42.9g,
Kohlenhydrate 112.5g, Eiweiß 24.9g



1. Gemüse schneiden

4. Pasta kochen

A top-down view of a black frying pan containing sautéed mushrooms and onions, with a wooden spoon resting inside.

2. Pilze braten

5. Salat zubereiten

3. Sauce zubereiten

A top-down view of a black frying pan containing spaghetti with a meat and mushroom sauce. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right.

6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** zur **Sauce** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.