

Id0701 web dish name 4640

Cremige Vollkornpasta

mit gemischten Pilzen



20-30Min.



2 Personen

Wer kann da schon "Nein" sagen? Nussige Vollkorn-Tagliatelle mit einer Sauce aus Pilzen, Tomaten, Basilikum, Mandelblättchen und Sahne. Müssen wir noch mehr sagen?

- 250g Kirschtomaten
- 40g Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Knoblauchzehen
- 30g frischer Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Vollkorn Tagliatelle ¹
- 250ml Sojasahne ⁶
- Pilz-Mischung: Austernpilze und Champignons

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Kalorien 825.0kcal, Fett 38.0g, Eiweiß 27.8g, Kohlenhydrate 85.0g



Knoblauch leicht mit einer flachen Seite eines Messers andrücken. **Pilze** mit Küchenkrepp oder einer Pilzbürste von evtl. Dreck befreien. Champignons in Scheiben schneiden. Austernpilze in Streifen zupfen. **Tomaten** halbieren. Schale der **Zitrone** abreiben, dann Saft auspressen. Blätter vom **Basilikum** grob hacken.



Große Pfanne erneut mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Pilze und Knoblauch ca. 4-6Min. goldbraun braten bis die evtl. entstandene Flüssigkeit verdampft ist.



Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die **Pasta** darin ca. 8Min. bissfest gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen.



Tomaten, 2TL Zitronenschale, 2/3 des Basilikums und **Sojasahne** zugeben. 2/3 der Mandeln ebenfalls untermengen, dabei mit den Händen etwas zerreiben. Alles ca. 2-3Min. leicht einkochen lassen.



Inzwischen eine große Pfanne ohne Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Die **Mandelblättchen** vorsichtig unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Vorsicht, sie verbrennen schnell.



Die abgetropften Tagliatelle unter die Sauce mengen. Mit 2EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehen aus der Pasta nehmen. Pasta anrichten und mit restlichen Mandelblättchen und Basilikumblätter garnieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**