



Balsamico-Pilz-Fusilli

mit Kirschtomaten in Käsesauce

20-30min 2 Personen

Heute in deiner Box: Vollkorn-Fusilli-Pasta mit einer sahnigen Sauce mit Balsamico-Essig und geriebenem italienischen Hartkäse. Während das beides schön zusammen schmilzt und den gebratenen Pilzen den letzten Pfiff gibt, kommen vor dem Servieren noch frische Kirschtomaten und saftige Kräuter dazu.

Was du von uns bekommst

- 1
- 2 Schalotten
- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Päckchen Balsamico-Essig
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Frischer Basilikum & Petersilie
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 830kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 97.8g, Eiweiß 26.2g



1. Pilze schneiden



2. Pilze anbraten



3. Pasta kochen



4. Tomaten schneiden



5. Sauce zubereiten



6. Pasta mischen

In der Zwischenzeit den **Basilikum** vom Stängel streifen und mit **Petersilie** grob hacken. Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Käse** fein reiben.

Die **Pilze** mit dem **Balsamico-Essig** ablöschen, die Hitze reduzieren und ca. 2-3Min. einkochen lassen. Anschließend die **Crème fraîche** mit dem **geriebenen Käse** unterrühren.

Zum Schluss die **Pasta** mit den **gehackten Kräutern** und **Kirschtomaten** unter die **Sauce** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.