



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.

- 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

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

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

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

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



4. Tomaten schneiden

2. Pilze anbraten

5. Sauce zubereiten

3. Pasta kochen

6. Pasta mischen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [#marleyspooning](#)