



Ricotta-Girasole mit Champignons

in buttriger Miso-Lauch-Sauce



unter 20min



3-4 Personen

Für dieses sündhaft leckere Rezept kombinieren wir frische Ricotta-Spinat-Girasole mit sautiertem Lauch und Champignons. Dank einer besonders reichhaltigen – und überaus schmackhaften – Sauce aus würziger Misopaste, bestem Hartkäse und Butter wird dieses Gericht in Nullkommanix zum modernen Klassiker. Der Fettgehalt der Butter verstärkt den herzhaften Geschmack des Miso. So köstlich, da leckst du gleich den Teller sauber!

Was du von uns bekommst

- 500g Bio-Girasole mit Ricotta & Spinat ^{1,3,7}
- 2 Stangen Lauch
- 500g braune Champignons
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 50g Misopaste ^{1,6}

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

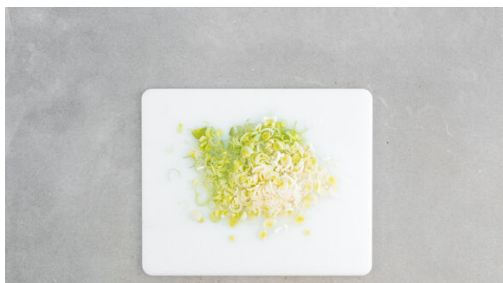
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

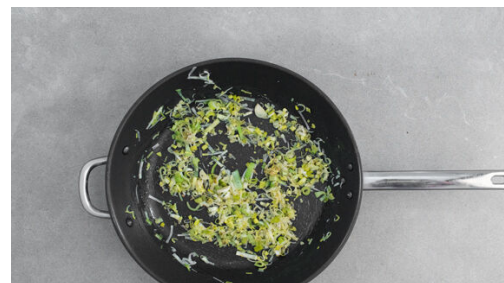
Nährwertangaben pro Portion

Energie 603kcal, Fett 35.7g, Kohlenhydrate 45.8g, Eiweiß 25.5g



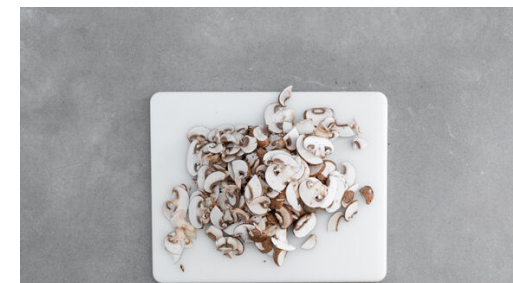
1. Lauch schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden.



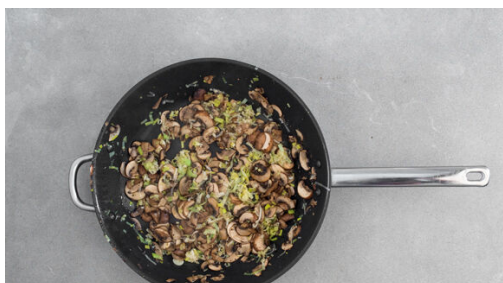
2. Lauch braten

Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. weich braten, dabei gelegentlich umrühren.



3. Pilze schneiden

Inzwischen die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



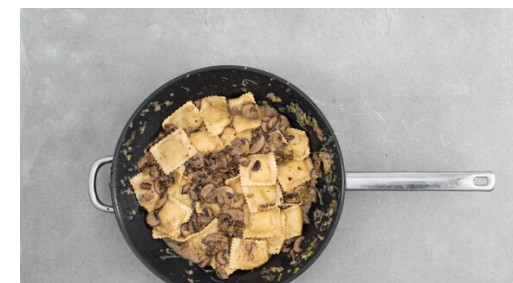
4. Pilze mitbraten

Die **Pilze** zum **Lauch** in die Pfanne geben und 4-5Min. mitbraten, bis sie schön gebräunt sind. Dabei ab und an umrühren.



5. Pasta garen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. **Tipp:** Wer die **Girasole** weicher mag, gart sie noch etwas länger. Inzwischen den **Käse** fein reiben. Ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Girasole** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Sauce zubereiten

6EL Butter zum **Gemüse** in die Pfanne geben und schmelzen. Dann die **Misopaste** und ca. **75ml Pastawasser** unterrühren, bis eine cremige **Sauce** entstanden ist. Die **Girasole** untermengen, dabei ggf. etwas mehr **Pastawasser** hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Girasole** mit dem **Käse** garniert servieren.