



Champignon-Steinpilz-Spaghetti

mit Rucola-Käse-Salat



20-30min



2 Personen

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

- 1 rote Zwiebel
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Hartkäse ^{3,7}
- 250g Spaghetti ¹
- 1 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

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

Energie 890kcal, Fett 40.6g,
Kohlenhydrate 99.3g, Eiweiß 27.0g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Steinpilze** in 100ml heißem Wasser ca. 5-8Min. einweichen lassen.



Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Pilzbürste reinigen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilienblätter** ohne harte Stängel fein hacken.



Die **Champignons** und die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne auf höchster Stufe mit 1 EL Pflanzenöl ca. 3Min. von allen Seiten scharf anbraten. Damit sie schön bräunen, nicht zu häufig wenden.



A close-up shot of a person's hands holding a large metal colander filled with spaghetti. The colander is positioned over a stainless steel pot on a gas stove. The spaghetti is dripping with sauce. The background shows a brick wall and a wooden countertop.

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 7-8Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, anschließend die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und warm halten.



Die **Zitrone** abreiben und auspressen. 1EL Olivenöl, **2EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenabrieb**, Salz und Pfeffer vermischen. Den **Käse** fein hobeln. Den **Rucola** und den **Käse** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Pasta** unter die **Sauce** heben, dabei ggf. etwas **Pastawasser** zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** ser...