



Champignon-Steinpilz-Spaghetti

mit Rucola-Käse-Salat



20-30min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 20g frische Petersilie
- 2 Packungen Rucola
- 2 Packungen braune Champignons
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 rote Zwiebeln
- 40g Hartkäse ^{3,7}
- 500g Spaghetti ¹
- 1 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 900kcal, Fett 41.9g, Kohlenhydrate 98.8g, Eiweiß 27.0g



1. Steinpilze einweichen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Steinpilze** in 200ml heißem Wasser ca. 5-8Min. einweichen lassen.



2. Gemüse schneiden

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



3. Champignons braten

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



4. Sauce zubereiten

Die **Steinpilze** einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Die **Steinpilze** klein hacken und zusammen mit der **Pilzbrühe** zu den **Champignons** in die Pfanne geben. Die **Crème fraîche** unterrühren, den **Brühwürfel** in der **Sauce** auflösen und die **Sauce** zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 2-3Min. köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pasta kochen

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.



6. Salat zubereiten

Die **Zitrone** abreiben und auspressen. 2EL Olivenöl, **4EL Zitronensaft**, **2TL 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** servieren...