



Ricotta-Tortelli mit Champignons

in würziger Miso-Lauch-Sauce



unter 20min



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli 1,2,3
- 1 Stange Lauch
- 250g braune Champignons
- 2 Stückchen Hartkäse 1,3
- 25g Misopaste 2,4

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter 3
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

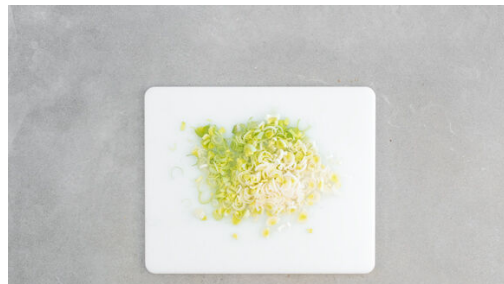
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

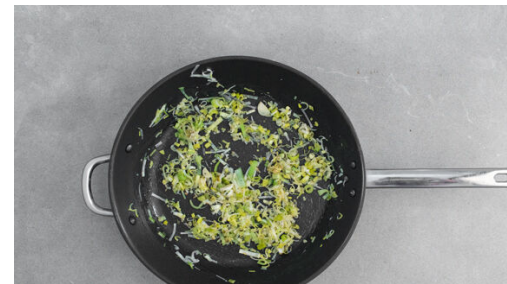
Nährwertangaben pro Portion

Energie 746kcal, Fett 44.0g, Kohlenhydrate 62.1g, Eiweiß 27.1g



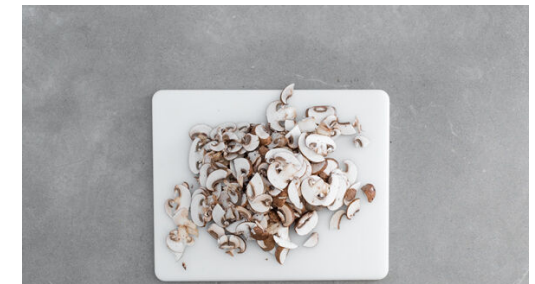
1. Lauch schneiden

In einem mittelgroßen 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.



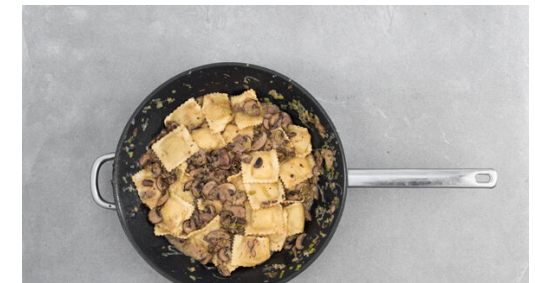
4. Pilze mitbraten

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 ca. 4Min. bissfest kochen. **Tipp:** Wer die **Tortelli** weicher mag, gart sie noch etwas länger. Inzwischen den **Käse** fein reiben. Ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Tortelli** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Sauce zubereiten

4EL Butter zum **Gemüse** in die Pfanne geben und schmelzen. Dann die **Misopaste** und **50ml Pastawasser** unterrühren, bis eine cremige **Sauce** entstanden ist. Die **Tortelli** untermengen, dabei ggf. etwas mehr **Pastawasser** hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Tortelli** mit dem **Käse** garniert servieren.