



Rucola-Champignon-Tagliatelle

mit Kräuterbröseln und Mozzarella



20-30min



2 Personen

Du hast Lust auf ein unkompliziertes Pastagericht, das trotzdem den nötigen Pfiff hat? Dann probiere diese Tagliatelle, die mit einer leckeren Kombination aus gebratenen Pilzen, Peperoni und Tomaten, aromatisch-bitterem Rucola, mildem Mozzarella und knusprigen Oregano-Panko-Bröseln zu Höchstform auflaufen.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Panko-Paniermehl 1
- 1 grüne Peperoni
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung Champignons
- 1 Tomate
- 250g Tagliatelle 1
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Mozzarella ⁷
- 20g frischer Oregano & Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

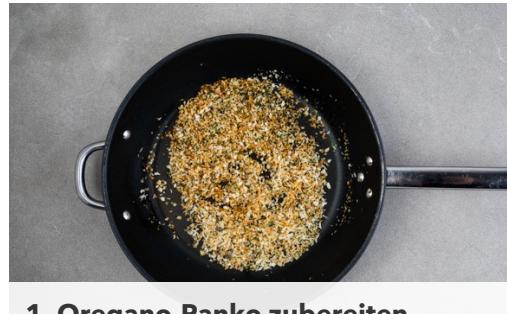
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 838kcal, Fett 27.9g, Kohlenhydrate 104.9g, Eiweiß 38.3g



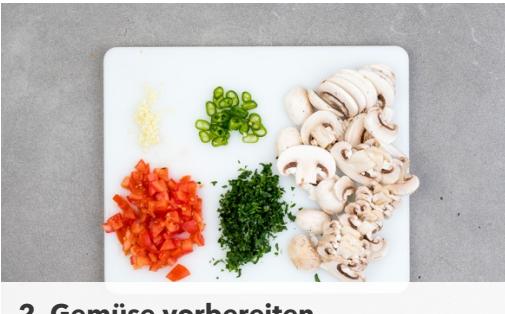
1. Oregano-Panko zubereiten

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Oreganoblättchen** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den **Panko** und die **1/2 des Oregano** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig anbraten, in eine Schüssel geben und mit 1 Prise Salz würzen. Die Pfanne beiseitestellen.



4. Pilze braten

Die **Pilze** in der Panko-Pfanne bei starker Hitze ca. 2Min. braten, bis sie leicht braun werden. 1EL Olivenöl dazugeben und verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Mozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomate** halbieren und in ca. 0,5cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Peperoni** in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



5. Sauce zubereiten

Die **Tomaten**, die **1/2 der Petersilie**, die **Peperoni nach Geschmack** und den **Knoblauch** zu den **Pilzen** geben und alles bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, ggf. etwas **Pastawasser** hinzugeben. Die **Sauce** mit etwas Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 8-10Min. bissfest kochen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen, dabei ca. **350ml Pastawasser** auffangen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** zur **Sauce** geben und verrühren. Vom Herd nehmen und die **1/2 des Rucola** und den **Mozzarella** so lange unterheben, bis der **Käse** leicht schmilzt. Die **Pasta** mit dem **restlichen Rucola** und dem **Oregano-Panko** garnieren und nach Wunsch mit 1-2EL Olivenöl beträufeln und mit **Pinienkernen** servieren. **Tipp:** Wer mag, serviert die restlichen **Kräuter** ebenfalls ...