



## Rucola-Champignon-Tagliatelle

mit Kräuterbröseln und Mozzarella



20-30min



3-4 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

- 2 grüne Peperoni
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung Champignons
- 20g frischer Oregano & Petersilie
- 2 Tomaten
- 500g Tagliatelle 1
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Mozzarellas <sup>7</sup>
- 1 Packung Panko-Paniermehl <sup>1</sup>

## 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 823kcal, Fett 27.7g, Kohlenhydrate 104.6g, Eiweiß 35.7g



**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 den **Oregano** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig anbraten, in eine Schüssel geben und mit 1 Prise Salz würzen. Die Pfanne beiseitestellen.



**2. Gemüse vorbereiten**

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** 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.



**4. Pilze braten**

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



**5. Sauce zubereiten**

Die **Tomaten**, die **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. **450ml 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 ...