



Champignon-Steinpilz-Pasta

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 feinen Rucolasalat mit Zitronendressing und gehobeltem Käse. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 895.0kcal, Fett 40.7g, Eiweiß 27.5g, Kohlenhydrate 100.1g



1. Steinpilze einweichen

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



2. Gemüse schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



3. Pilze braten

Die **Champignons** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3Min. von allen Seiten scharf anbraten. Dabei nicht zu häufig wenden, damit die **Pilze** schön bräunen.



4. Sauce zubereiten

Die **Steinpilze** in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Die **Steinpilze** klein hacken und mit der **Pilzbrühe** zu den **Champignons** in die Pfanne geben. Die **Crème fraîche** unterrühren, die **1/2 des Brühwürfels** in der **Sauce** auflösen und die **Sauce** abgedeckt bei niedriger Hitze 2-3Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, anschließend die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm halten. Den **Käse** fein hobeln oder reiben.



6. Salat zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. 1EL Olivenöl, **1EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenabrieb** sowie Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** rühren und mit dem **Rucola** und dem **Käse** mischen. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei etwas **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** mit **Petersilie** garnieren und mit dem **Salat** servieren.