



Champignon-Steinpilz-Pasta

mit feinem Rucola-Käse-Salat



20-30min



2 Portionen

Willkommen im Pasta-Himmel! Heute treffen Spaghetti 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

- 200g Bio-Spaghetti ²
- 250g braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 10g Petersilie
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Steinpilzpulver
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 839kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 91.8g, Eiweiß 23.2g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Champignons** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben und warm halten.



2. 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.



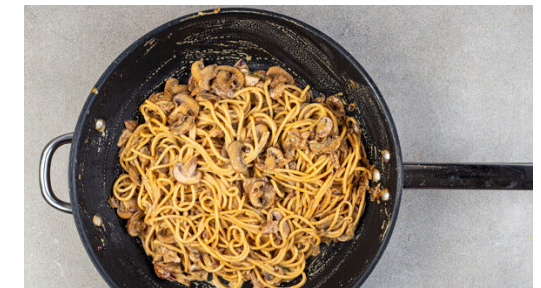
5. Salat zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Aus 1EL Olivenöl, **1EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenabrieb** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Rucola** und dem **Käse** mischen.



3. Sauce zubereiten

Die **Champignons** mit 100ml Wasser ablöschen, dann die **Crème fraîche**, das **Steinpilzpulver** und die **½ des Brühgewürzes** unterrühren und die **Sauce** abgedeckt bei niedriger Hitze 2-3Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** zur **Sauce** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.