

Id0701 web dish name 4640

Cremige Vollkornpasta

mit gemischten Pilzen



20-30Min.



3-4 Personen

Wer kann da schon "Nein" sagen? Nussige Vollkorn-Tagliatelle mit einer Sauce aus Pilzen, Tomaten, Basilikum, Mandelblättchen und Sahne. Müssen wir noch mehr sagen?

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kirschtomaten
- 40g Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Knoblauchzehen
- 20g frischer Basilikum
- 1 Becher Sahne ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung gemischte Pilze: Austernpilze und braune Champignons
- 1 Packung Vollkorn Tagliatelle ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 815.0kcal, Fett 25.6g, Eiweiß 27.8g, Kohlenhydrate 111.8g



1. Gemüse vorbereiten

Den **Knoblauch** mit der Messerrückseite grob zerdrücken. **Pilze** mit Küchenkrepp oder einer Pilzbürste von evtl. Dreck befreien. Champignons in Scheiben schneiden. Austernpilze in Streifen schneiden. **Tomaten** waschen und halbieren. Die Schale der **Zitrone** abraspeln und den Saft auspressen. **Basilikumblätter** grob hacken.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 8-10Min. bissfest gar kochen. Anschließend die Nudeln durch ein Sieb abgießen.



2. Mandeln rösten

Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. Große Pfanne ohne Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Die **Mandelblättchen** vorsichtig unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Vorsicht, sie verbrennen schnell.



5. Sauce fertigstellen

Tomaten, 2TL **Zitronenschale**, 2/3 des **Basilikums** und **Sahne** zur Pilzpfanne geben. 2/3 der **Mandeln** ebenfalls untermengen, dabei mit den Händen etwas zerreiben. Alles ca. 2-3Min. leicht einkochen lassen.



3. Pilze anbraten

Die Pfanne erneut mit 2EL Olivenöl auf hohe Stufe erhitzen. **Pilze** und **Knoblauch** ca. 4-6Min. goldbraun braten bis die evtl. entstandene Flüssigkeit verdampft ist.



6. Pasta unterheben

Die abgetropfen **Tagliatelle** unter die Sauce mengen. Mit 2EL **Zitronensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken. **Knoblauchzehen** aus der Pasta nehmen. Pasta anrichten und mit restlichen **Mandelblättchen** und **Basilikum** garnieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**