



Cremige Käsepasta mit Champignons und Knoblauch



ca. 25min



3-4 Personen

Manchmal braucht man nicht viel, um glücklich zu sein – dann reicht ein großer Teller voll mit käsiger Pasta, und die Welt scheint zumindest für einen Moment in Ordnung. Dieses Gefühl kannst du dir heute schnell und einfach an den heimischen Esstisch zaubern, denn wir schicken dir alles, was du für das ultimative Wohlfühlessen brauchst: leckere Pasta, zarte Champignons, etwas Knoblauch und natürlich: reichlich Käse. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne ¹
- 500g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 300ml Milch ⁷
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- 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 682kcal, Fett 26.1g, Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 28.5g

1

1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.

2

2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas Pastawasser abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3

3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten.

4

4. Knoblauch mitbraten

Die Hitze reduzieren, den **Knoblauch** zugeben und 1-2Min. mitbraten.

5

5. Sauce zubereiten

Die **Pasta** in die Pfanne geben und 300ml Milch, ca. **50ml Pastawasser** sowie 1TL Salz zufügen. Den **Käse** untermengen und schmelzen lassen, bis eine cremige **Sauce** entsteht.

6

6. Abschmecken und servieren

Die **Käsepasta** großzügig mit Pfeffer abschmecken und servieren.