



RS Schnelle Vollkornpasta mit Champignons

in Käse-Sahne-Sauce mit Kirschtomaten



ca. 20min



2 Personen

Ein vegetarisches Gericht aus der italienischen Küche, das im Nu auf dem Tisch steht, aber dennoch mit Raffinesse punktet. Die gebratenen Champignons werden mit Balsamicoessig abgelöscht, das verleiht ihnen einen besonderen, aromatisch-süßen Geschmack. Wenn dann noch Sahne und Käse als Saucenbildner sowie frische Kräuter und Kirschtomaten dazukommen, bleiben keine Wünsche offen. Buon appetito!

- 200g Bio-Vollkornfusilli ²
- 250g Champignons
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 200ml Kochsahne ³

- 50ml Balsamicoessig ⁴
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 830kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 97.8g, Eiweiß 26.2g



1. Gemüse schneiden

4. Zutaten vorbereiten

4. Zutaten vorbereiten

A close-up photograph of a person's hands cooking sliced mushrooms in a black frying pan. The person is wearing a white chef's coat. They are using a wooden spoon to stir the mushrooms, which are sliced and appear to be sautéing in oil. The background is a rustic brick wall. The image is part of a video sequence, as indicated by the frame number '2' in the top left corner.

2. Pilze anbraten

2. Pilze anbraten



5. Sauce zubereiten

5. Sauce zubereiten



3. Pasta kochen

3. Pasta kochen



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta**, die **Kirschtomaten** und die **Kräuter** zur Sauce in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.