



RS Schnelle Vollkornpasta mit Champignons

in Käse-Sahne-Sauce mit Kirschtomaten



ca. 25min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Vollkornfusilli ²
- 500g Champignons
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 20g Basilikum & Petersilie
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 200ml Kochsahne ³

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Balsamicoessig ⁴
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 760kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 96.4g, Eiweiß 24.4g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Schalotten** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Zutaten vorbereiten

Währenddessen die **Kirschtomaten** halbieren. Das **Basilikum** und die **Petersilie** samt Stängeln grob schneiden. Den **Käse** fein reiben.



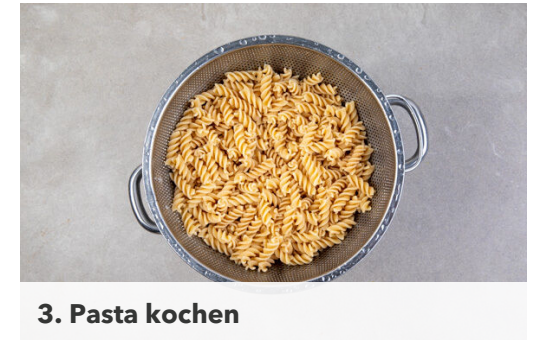
2. Pilze anbraten

Die **Pilze**, die **Schalotten** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. anbraten.



5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** mit 100ml Balsamicoessig ablöschen, dann die Hitze reduzieren und den Essig 2-3Min. einköcheln lassen. Den **Käse** und die **Sahne** unterrühren.



3. Pasta kochen

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



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.