



Champignon-Steinpilz-Pasta

mit feinem Rucola-Käse-Salat



20-30min



3-4 Personen

Willkommen im Pasta-Himmel! Spaghetti treffen 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

- 500g Spaghetti ¹
- 1 Päckchen getrocknete Steinpilze
- 1 Packung braune Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 20g frische Petersilie
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 880.0kcal, Fett 39.7g, Eiweiß 27.2g, Kohlenhydrate 99.1g



1. Steinpilze einweichen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Steinpilze** in 100ml heißem Wasser 5-8Min. einweichen.



2. Gemüse schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



3. 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.



4. Sauce zubereiten

Die **Steinpilze** in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Die **Steinpilze** klein schneiden und mit der **Pilzbrühe** zu den **Champignons** in die Pfanne geben. Die **Crème fraîche** unterrühren, den **Brühwürfel** in der **Sauce** auflösen und die **Sauce** abgedeckt bei niedriger Hitze 2-3Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pasta kochen

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



6. Salat zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Aus 1-2EL Olivenöl, **2EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenabrieb** sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** rühren und mit dem **Rucola** und dem **Käse** mischen. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei etwas **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** mit **Petersilie** garnieren und mit dem **Salat** servieren.