



Cremige Pesto-Spaghetti

mit Champignons und Babyspinat



20-30min



2 Personen

Heute hast du viel Zeit für la dolce vita, denn lang in der Küche stehen musst du für dieses schnelle Pastagericht nicht. Die cremige Sauce umschmiegt sanft die Nudeln. Die Champignons, die fruchtigen Tomaten und der zarte Babyspinat erfreuen nicht nur das Auge - und die crunchy Haselnüsse reden auch noch ein Wörtchen mit. Ah, das Leben ist schön.

Was du von uns bekommst

- 250g Spaghetti ¹
- 1 Packung Champignons
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 20g frisches Basilikum
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- 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), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 987.0kcal, Fett 50.7g, Eiweiß 28.3g, Kohlenhydrate 99.9g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** achtern, dabei den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden.



4. Pesto zubereiten

Die **Haselnüsse** grob hacken. Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und mit der **1/2 der Nüsse**, der **1/2 des Käses**, der **1/2 des Knoblauchs**, 2EL Olivenöl, 2-3EL Wasser sowie Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Pesto** pürieren. Dabei nach Bedarf etwas mehr Wasser hinzugeben.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



3. Pilze anbraten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne bei starker Hitze ohne Zugabe von Fett 2-3Min. goldgelb anbraten. Die **Tomaten** dazugeben und 1-2Min. mitbraten.



6. Pasta untermengen

Den **restlichen Knoblauch**, die **1/2 des Pesto** und die **1/2 der Crème fraîche** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben, die Temperatur reduzieren und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mehr **Pesto** verwenden.

Den **Spinat** unter die **Sauce** mischen und kurz erwärmen, bis er zusammengefallen ist. Die **Pasta** untermengen und nach Wunsch auch die **restliche Crème fraîche** dazugeben. Die **Pesto-Spaghetti** mit den **restlichen Nüssen** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.