



Spaghetti mit Austernpilzen

und rotem Pesto mit Rauchmandeln und Käse



20-30min



2 Personen

Unwiderstehlich lecker und schnell auf dem Tisch ist dieses feine Pastagericht mit gebratenen Austernpilzen und braunen Champignons sowie einem selbst gemachten roten Pesto, das dank der Rauchmandeln wirklich ganz besonders exquisit schmeckt. Frische Kirschtomaten und Basilikum sowie bester Hartkäse vollenden den Genuss. Guten Appetit!

- 250g Spaghetti ¹
- 20g frisches Basilikum
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Packung Rauchmandeln ¹⁵
- 1 Packung gemischte Pilze

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 960kcal, Fett 45.9g,
Kohlenhydrate 98.6g, Eiweiß 33.3g



4. Pilze anbraten

2. Pasta kochen

5. Tomaten mitbraten

3. Pesto mixen

6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit dem **Pesto** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Pilze** und die **Tomaten** untermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen, mit den **Rauchmandeln** und dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.