



Spaghetti mit Austernpilzen und rotem Pesto mit Rauchmandeln und Käse



20-30min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti ¹
- 30g frisches Basilikum
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Packungen getrocknete Tomaten ¹²
- 2 Packungen Rauchmandeln ¹⁵
- 1 Packung gemischte Pilze

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 866kcal, Fett 36.9g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 30.5g



1. Pesto vorbereiten

In einem großen Kochtopf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und halbieren.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, dabei **1 Tasse Kochwasser** auffangen, dann zurück in den Topf geben und warm halten.



3. Pesto mixen

Ca. **1/3 der Kirschtomaten** mit den **getrockneten Tomaten**, der **1/2 der Rauchmandeln**, dem **Knoblauch**, ca. **3/4 der Basilikumblätter**, 3-4EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Den **Käse** unterrühren und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack nachwürzen.



4. Pilze anbraten

Die **restlichen Rauchmandeln** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden. In derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-5Min. goldbraun anbraten.



5. Tomaten mitbraten

Die **restlichen Kirschtomaten** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und ca. 3Min. mitbraten, bis die Haut aufgeplatzt.



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.