



Schnelle Champignon-Spinat-Pasta

mit cremiger Salbeisauce und Mandeln



20-30min



2 Personen

Während die Pasta kocht, bereitest du die cremige Sauce vor, die mit Salbei, Champignons und Babyspinat besonders fein ist. Serviert wird der schnelle Feierabend-Hit mit geräucherten Mandeln, die ein tolles Aroma beisteuern, und geriebenem Käse. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g Tagliatelle ¹
- 5g frischer Salbei
- 1 Schalotte
- 1 Packung Champignons
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Rauchmandeln ¹⁵
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

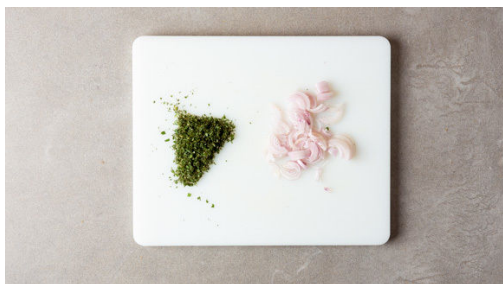
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 922kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 99.2g, Eiweiß 31.7g



1. Salbei schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



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. Die abgetropfte **Pasta** zurück in den Topf geben und mit 1EL Olivenöl vermengen.



3. Schalotten anbraten

Die **Schalotten** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. farblos anbraten.



4. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Zu den **Schalotten** in die Pfanne geben und ca. 5Min. braten, bis sie schön gebräunt sind. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Rauchmandeln** grob hacken.



5. Sauce zubereiten

Die **1/2 der Sahne**, das **Brühgewürz** und den **Salbei** zu den **Pilzen** geben, bei mittlerer Hitze aufkochen und anschließend 2-3Min. sanft köcheln lassen. Die **Sauce** mit **1EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pasta fertigstellen

Die **Sauce** und den **Spinat** zur **Pasta** geben und alles gut vermengen. Nach Bedarf etwas **Kochwasser** dazugeben, sodass alle **Nudeln** gleichmäßig von **Sauce** bedeckt sind. Erneut mit Salz, Pfeffer und **Zitronensaft** abschmecken. Den **Käse** fein reiben und die **Pasta** mit den **Rauchmandeln**, dem **Zitronenabrieb** und dem **Käse** garniert servieren.