



## Schnelle Champignon-Spinat-Pasta

mit cremiger Salbeisauce und Mandeln



20-30min



3-4 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

- 500g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 5g frischer Salbei
- 2 Schalotten
- 1 Packung Champignons
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Rauchmandeln <sup>15</sup>
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Babyspinat
- 3 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

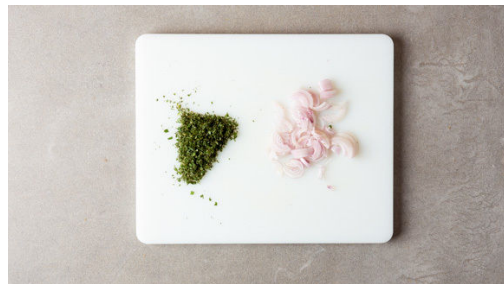
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 850kcal, Fett 37.4g, Kohlenhydrate 97.1g, Eiweiß 27.7g



### 1. Salbei schneiden

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



### 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.



### 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 1-2EL Olivenöl vermengen.



### 5. Sauce zubereiten

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



### 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.



### 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.