



Linsen-Pasta mit Champignon-Spinat-Sauce

cremig-fein mit Salbei und Rauchmandeln

Während die leckere Pasta aus roten Linsen 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!



20-30min



2 Personen

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 10g Salbei
- 1 Schalotte
- 250g Champignons
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Rauchmandeln ³
- 200ml Kochsahne ²
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 200g Babyspinat
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,2}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Eier (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 856kcal, Fett 35.9g,
Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 48.4g



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.



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



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6–8 Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen. Die abgetropfte **Pasta** zurück in den Topf geben und mit 1 EL Olivenöl vermengen.



Die **½ der Sahne**, die **½ des Brühgewürzes** und den **Salbei** zu den **Pilzen** geben, bei mittlerer Hitze aufkochen und anschließend 2-3Min. sanft köcheln lassen. Die **Sauce** mit **1 EL Zitronensaft** sowie Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken.



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



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**, der **Zitronenschale** und dem **Käse** garniert servieren.