



Zitronenspaghetti in Pilzsahne

mit Schalotten und frischer Petersilie



ca. 25min



4 Portionen

Wir schweben im siebten Pastahimmel! Das ist bei diesen köstlichen Spaghetti aber keine Kunst, denn für Nudeln mit rahmiger Pilzsauce braucht es nun wirklich null Überzeugungsarbeit. Die Champignons haben tolle Röstaromen und die Sauce ist herrlich cremig, ohne zu schwer zu sein – dafür sorgen spritzige Zitrone und frische Petersilie. Verfeinert wird das Ganze mit Schalotten und, na klar, Käse. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Spaghetti ²
- 500g braune Champignons
- 2 Schalotten
- 20g Petersilie
- 400ml Kochsahne ³
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Töpfe
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 799kcal, Fett 40.1g, Kohlenhydrate 87.1g, Eiweiß 23.8g



1. Pilze braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In einem weiteren großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten, bis die Ränder etwas knusprig werden, dabei nicht rühren.



4. Sauce köcheln

100ml Pastawasser abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** zu der **Pilzmischung** in den Topf geben und **2/3 der Sahne** sowie das **Pastawasser** unterrühren. Die Hitze wieder etwas erhöhen und alles unter regelmäßigem Rühren ca. 3Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Die **Pilze** nun wenden und unter gelegentlichem Rühren 4-6Min. weiterbraten, bis sie bräunen und glänzen.



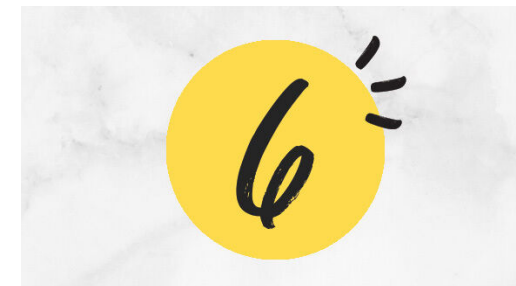
5. Verfeinern und servieren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** reiben. Den Topf vom Herd nehmen und den **Zitronenabrieb**, den **Zitronensaft**, die **Petersilie**, **3/4 des Käses** und 2EL Butter unter die **Pasta** heben. Mit Pfeffer würzen und ggf. mit Salz abschmecken. Die **Zitronenspaghetti** mit dem **restlichen Käse** bestreut servieren.



3. Schalotten mitbraten

Die **Schalotten** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Pilze** mit Salz würzen und die Hitze reduzieren. Die **Schalotten** in den Topf geben und in ca. 2Min. glasig braten. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



6. Geschickt aufgegabelt

Wer keine Zitruspresse besitzt, muss nicht verzweifeln, schließlich gibt es auch andere Arten, eine Zitrone auszupressen. Entweder ganz schnörkellos mit den bloßen Händen oder – besonders effektiv – mit einer Gabel. Dafür die Gabel in eine Zitronenhälfte stecken und beides in jeweils entgegengesetzte Richtungen drehen. So löst sich besonders viel Saft und die Zitrone ist in Nullkommanix leer.