



Überbackene Portobello-Pilze

mit Tomatenpasta und Basilikumcreme



ca. 25min



4 Portionen

Pasta mit Tomate und Basilikumcreme dazu ist schon mal großes Kino. Der wahre Star heute ist aber der Pilz, dessen Name klingt wie der eines Varietéstars aus den 50ern: der Portobello. Sein geräumiger Hut schreit förmlich nach einer leckeren Füllung – und wir schenken ihm Gehör: würzig-süßes Pflaumen-Gewürz-Chutney drin und zart schmelzender Cheddar drauf, fertig ist die Laube. Schnell und lecker für alle Geschmäcker!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne ¹
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Portobello-Pilze
- 2 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ³
- 150g geriebener Cheddar ²
- 2 Pck. Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ²
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 726kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 86.1g, Eiweiß 24.6g

1

1. Pasta kochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2

2. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Pilze** entstielen, mit der Stielseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 5Min. backen, bis die **Pilze** weich sind.

3

3. Sauce ansetzen

Die **Tomatenwürfel** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 3EL Butter bei mittlerer Hitze 5-7Min. anschwitzen, dann etwas **Pastawasser** einrühren und köcheln lassen, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.

4

4. Pilze füllen

Die **Pilze** vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Die **Pilze** umdrehen, mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit ½TL Salz würzen. Mit 1TL Senf und dem **Chutney** bestreichen, mit dem **Käse** bestreuen und weitere ca. 5Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.

5

5. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit den **Tomaten** vermengen, dann nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pasta** mit der **Basilikumcreme** beträufeln, die **Pilze** auf der **Pasta** anrichten und servieren.

6

6. Wer sich lecker bindet

Pastawasser ist ein tolles Zeug. Leider wird es oft verschmäht und umgehend entsorgt, aber wir wollen ihm im eigenen Interesse etwas mehr Zuneigung zukommen lassen. Pastawasser ist nämlich ein unglaublich guter Saucenbinder. Es wirkt zunächst nicht so – erst mal wird die Sauce dünner –, aber nach kurzer Zeit zeigt die Stärke ihre wahre Stärke, und die Sauce wird schön sämig. Probier's aus!