



RS KF Cremige Käsepasta mit Champignons

dazu Rucolasalat



ca. 25min



2 Portionen

Wer sich nach Wohlfühlessen sehnt, ist mitunter geneigt, sich an den Lieferservice des Vertrauens zu wenden – aber warum eigentlich? Cremig-lecker Comfortfood lässt sich doch auch ganz schnell und einfach zu Hause zubereiten. Und mit einem dampfenden Teller unserer Käsefäden ziehenden Champignon-Pasta in der Hand geht's dann auch schnell wieder zurück aufs Sofa. Einen Versuch ist es wert, oder?

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne ¹
- 250g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Steinpilzpulver
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 150ml Milch ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 935kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 104.1g, Eiweiß 40.5g



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste oder etwas Küchenkrepp säubern und vierteln. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



4. Sauce zubereiten

Die **Pasta** zu den **Pilzen** geben und 150ml Milch, **2-3EL Pastawasser**, das **Steinpilzpulver** sowie ½TL Salz zufügen. Den **Käse** untermengen und schmelzen lassen, bis eine cremige **Sauce** entsteht. Ggf. mehr **Pastawasser** unterrühren und großzügig mit Pfeffer abschmecken.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Rucola** mit 1EL Pflanzenöl, 1TL Essig und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Käsepasta** mit dem **Rucola** anrichten und servieren.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Die Hitze reduzieren, den **Knoblauch** zugeben und 1-2Min. mitbraten.



6. Jetzt haben wir den Salat

Wir wollen es zwar alle verhindern, aber manchmal vergessen wir eben doch ein paar einsame Gemüsereste im Kühlschrank, die bisher einfach noch keine Verwendung gefunden haben. Doch damit ist jetzt Schluss, denn unser Rucolasalat ist durch fast jede erdenkliche Gemüsesorte erweiterbar. Ob Paprika, Gurke oder Tomate – die grünen Blätter heißen sie alle mit Freude willkommen.