



RS KF Cremige Käsepasta mit Champignons

dazu Rucolasalat



ca. 25min



4 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

- 400g Bio-Penne ¹
- 500g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Steinpilzpulver
- 200g junger Gouda, gerieben ²
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 300ml Milch ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer 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 934kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 104.0g, Eiweiß 40.4g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen 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 300ml Milch, ca. **50ml Pastawasser**, das **Steinpilzpulver** sowie 1TL 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. **75ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Rucola** mit 2EL Pflanzenöl, 1EL Essig und ½TL Salz vermengen. Die **Käsepasta** mit dem **Rucola** anrichten und servieren.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. 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.