



Portobello-Pilze auf Vollkornpasta

mit Tomatensauce und Basilikumcreme



ca. 20min



2 Personen

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

- 200g Bio-Vollkornfusilli ¹
- 2 Tomaten
- 2 Portobello-Pilze
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ³
- 75g geriebener Cheddar ²
- 1 Pck. Basilikumcreme
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ²
- ½TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße 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 785kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 79.9g, Eiweiß 25.1g



1. Pasta kochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen 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.



4. Pilze füllen

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



2. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. 1 Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Pilze** ggf. entstielen, mit der Stielseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 5Min. backen, bis die **Pilze** weich sind.



5. Pasta fertigstellen

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



3. Sauce ansetzen

Die **Tomatenwürfel** und den Knoblauch in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL 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.



6. Wer sich lecker bindet

Pastawasser ist ein tolles Zeug. Leider wird es oft verschmätzt 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!