



## Linsen-Pasta in Champignon-Steinpilz-Sauce

mit feinem Rucola-Käse-Salat



20-30min



4 Portionen

Willkommen im Pasta-Himmel! Heute treffen Linsen-Strozzapreti auf eine besonders geschmacksintensive Crème-fraîche-Sauce mit frischen Champignons und getrockneten Steinpilzen. Dazu servierst du einen feinen Rucolasalat mit Zitronendressing und gehobeltem Käse. Buon appetito!

## Was du von uns bekommst

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 500g braune Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 10g Petersilie
- 2 Becher Crème fraîche<sup>2</sup>
- 1 Pck. Steinpilzpulver
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Stückchen Hartkäse<sup>1,2</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 791kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 88.6g, Eiweiß 22.7g



### 1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Champignons** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



### 2. Pilze braten

Die **Champignons** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3Min. von allen Seiten scharf anbraten. Dabei nicht zu häufig wenden, damit die **Pilze** schön bräunen.



### 3. Sauce zubereiten

Die **Champignons** mit 100ml Wasser ablöschen, dann die **Crème fraîche**, das **Steinpilzpulver** und die **½ des Brühgewürzes** unterrühren und die **Sauce** abgedeckt bei niedriger Hitze 2-3Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken.



### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben und warm halten.



### 5. Salat zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Aus 2EL Olivenöl, **2EL Zitronensaft**, **1-2TL Zitronenschale** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Rucola** und dem **Käse** mischen.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** zur **Sauce** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.