



Linsen-Pasta mit Champignon-Spinat-Sauce

cremig-fein mit Salbei und Rauchmandeln



20-30min



2 Portionen

Während die leckere Pasta aus roten Linsen kocht, bereitest du die cremige Sauce vor, die mit Salbei, Champignons und Babyspinat besonders fein ist. Serviert wird der schnelle Feierabend-Hit mit geräucherten Mandeln, die ein tolles Aroma beisteuern, und geriebenem Käse. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 10g Salbei
- 1 Schalotte
- 250g Champignons
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Rauchmandeln³
- 200ml Kochsahne²
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Stückchen Hartkäse^{1,2}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 48.4g



1. Salbei schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



4. Champignons braten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Zu den **Schalotten** in die Pfanne geben und ca. 5Min. braten, bis sie schön gebräunt sind. Nebenher die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Rauchmandeln** grob hacken.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6–8Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen. Die abgetropfte **Pasta** zurück in den Topf geben und mit 1EL Olivenöl vermengen.



5. Sauce zubereiten

Die $\frac{1}{2}$ der **Sahne**, die $\frac{1}{2}$ des **Brühgewürzes** und den **Salbei** zu den **Pilzen** geben, bei mittlerer Hitze aufkochen und anschließend 2–3Min. sanft köcheln lassen. Die **Sauce** mit **1EL Zitronensaft** sowie Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken.



3. Schalotten anbraten

Die **Schalotten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 2–3Min. farblos anbraten.



6. Pasta fertigstellen

Die **Sauce** und den **Spinat** zur **Pasta** geben und alles gut vermengen. Nach Bedarf etwas **Kochwasser** dazugeben, sodass alle **Nudeln** gleichmäßig von **Sauce** bedeckt sind. Erneut mit Salz, Pfeffer und **Zitronensaft** abschmecken. Den **Käse** fein reiben und die **Pasta** mit den **Rauchmandeln**, der **Zitronenschale** und dem **Käse** garniert servieren.