



## Feine Champignon-Spinat-Pasta

mit cremiger Salbeisauce und Rauchmandeln



20-30min



3 Portionen

Während die Pasta 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! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.



## Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Tagliatelle <sup>2</sup>
- 10g Salbei
- 1 Schalotte
- 250g Champignons
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Rauchmandeln <sup>4</sup>
- 200ml Kochsahne <sup>3</sup>
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

### Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 720kcal, Fett 31.9g, Kohlenhydrate 86.0g, Eiweiß 23.0g



### 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

**300g Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. 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 **Sahne**, die **½ 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.