



Pasta-Pfanne mit Pilzen und Sardellen

in Paprikasauce mit Gremolata und Käse



ca. 40min



4 Portionen

Lust auf Pasta, aber keine Ideen? Heute bringen wir italienischen Flair direkt auf deine Teller! Zarte Tagliatelle verbinden sich mit aromatischen Austernpilzen und würzigen Sardellen in einer samtigen Paprikasauce. Getoppt wird die Pasta mit frischer Gremolata aus Zitrone und Minze sowie geriebenem Käse. Dieses Gericht vereint herzhaften Geschmack und mediterrane Eleganz. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 400g Bio-Tagliatelle ³
- 500g Austernpilze
- 2 Dosen MSC-Sardellenfilets in Öl ²
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Minze
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,4}

Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Butter ⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 759kcal, Fett 32.5g, Kohlenhydrate 92.2g, Eiweiß 24.1g



1. Zwiebeln karamellisieren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 1½EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die **Zwiebeln** und je 1 kräftige Prise Zucker und Salz zufügen und unter gelegentlichem Rühren 10-15Min. garen, bis die **Zwiebeln** weich und bräunlich sind. Ggf. etwas Wasser zugeben, um die Bratreste zu lösen.



4. Pilze braten

Die **Austernpilze** in Streifen zupfen, mit 1EL Butter unter die **gebräunten Zwiebeln** mengen und 6-8Min. braten, bis die **Pilze** gar und gut gebräunt sind. Dann die **Sardellen** und die **Gewürzmischung** unterrühren. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zitronenschale** mit der **½ des Zitronensafts** verrühren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: 030 208 480 510



2. Paprika rösten

Währenddessen die **Paprika** halbieren und entkernen. Die **Paprikahälften** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 1EL Olivenöl beträufeln, dann großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Den **ungeschälten Knoblauch** unter die **Paprika** legen und im Ofen ca. 15Min. rösten.



5. Gremolata zubereiten

2EL Olivenöl und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer in die **Zitronenschalen-Saft-Mischung** einrühren. Die **Paprika** aus dem Ofen nehmen und den **Knoblauch** ca. 5Min. abkühlen lassen. Den **Knoblauch** aus der Schale drücken und **1 Knoblauchzehe** mit einer Gabel in der **Zitronenmischung** zerdrücken. Die **Minzblätter** abzupfen und fein schneiden, dann ebenfalls unterrühren.



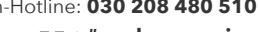
3. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Sauce fertigstellen

Die **Paprika**, den **restlichen Knoblauch** und **Zitronensaft** und 2EL Olivenöl zu einer **Sauce** pürieren. Die **Sauce** zu den **Zwiebeln** geben und ca. 1Min. erwärmen, dann die **Pasta** untermengen. Ggf. etwas **Pastawasser** zugeben, bis die **Sauce** glänzt. Ggf. mit Salz, Pfeffer oder Zucker nachwürzen. Die **Pasta** garniert mit **Gremolata** und **frisch geriebenem Käse** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.  #marleyspooning