



Zitronenspaghetti in Pilzsahne

mit Schalotten und frischer Petersilie



ca. 25min



2 Portionen

Wir schweben im siebten Pastahimmel! Das ist bei diesen köstlichen Spaghetti aber keine Kunst, denn für Nudeln mit rahmiger Pilzsauce braucht es nun wirklich null Überzeugungsarbeit. Die Champignons haben tolle Röstaromen und die Sauce ist herrlich cremig, ohne zu schwer zu sein – dafür sorgen spritzige Zitrone und frische Petersilie. Verfeinert wird das Ganze mit Schalotten und, na klar, Käse. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Spaghetti ²
- 250g braune Champignons
- 1 Schalotte
- 10g Petersilie
- 200ml Kochsahne ³
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Die übrige Zitronenhälfte kann für Limonaden, Salate oder mehr Zitronenspaghetti verwendet werden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 88.3g, Eiweiß 25.4g



1. Pilze braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In einem weiteren mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten, bis die Ränder etwas knusprig werden, dabei nicht rühren.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Die **Pilze** nun wenden und unter gelegentlichem Rühren 3-5Min. weiterbraten, bis sie bräunen und glänzen.



3. Schalotte mitbraten

Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Pilze** mit Salz würzen und die Hitze reduzieren. Die **Schalotten** in den Topf geben und in ca. 2Min. glasig braten. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



4. Sauce köcheln

50ml **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** zu der **Pilzmischung** in den Topf geben und $\frac{2}{3}$ der **Sahne** sowie das **Pastawasser** unterrühren. Die Hitze wieder etwas erhöhen und alles unter regelmäßigem Rühren ca. 3Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt.



5. Verfeinern und servieren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Den **Käse** reiben. Den Topf vom Herd nehmen und den **Zitronenabrieb**, **2EL Zitronensaft**, die **Petersilie**, $\frac{3}{4}$ des **Käses** und 1EL Butter unter die **Pasta** heben. Mit Pfeffer würzen und ggf. mit Salz abschmecken. Die **Zitronenspaghetti** mit dem **restlichen Käse** bestreut servieren.



6. Geschickt aufgegabelt

Wer keine Zitruspresse besitzt, muss nicht verzweifeln, schließlich gibt es auch andere Arten, eine Zitrone auszupressen. Entweder ganz schnörkellos mit den bloßen Händen oder – besonders effektiv – mit einer Gabel. Dafür die Gabel in die Zitronenhälfte stecken und beides in jeweils entgegengesetzte Richtungen drehen. So löst sich besonders viel Saft und die Zitrone ist in Nullkommanix leer.

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

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