



FrISChe Pasta mit Kaiserschoten und Lauch

in cremiger Sauce mit Trüffelöl und Käse



ca. 20min



2 Portionen

Wenn es mal wieder etwas feiner zugehen darf: Wir präsentieren frisch geschnittene Pasta in einer delikaten Sauce aus frischem Gemüse, Crème fraîche, aromatischem Hartkäse und einem Hauch edlen Trüffelöls. Da schlagen nicht nur Pastaliebhaberherzen höher. In dem Sinne, die Herrschaften: Es ist serviert!

Was du von uns bekommst

- 250g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 150g Kaiserschoten
- 200g geschnittener Lauch
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Trüffelöl
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 840kcal, Fett 42.5g,
Kohlenhydrate 87.0g, Eiweiß 25.6g



1. Zutaten schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Tomate** in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Kaiserschoten** halbieren.



4. Zitrone vorbereiten

Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



2. Pasta kochen

Die **Lasagneblätter** der Länge nach in 4 Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in ca. 5Min. bissfest kochen. In den letzten 2Min. der Garzeit die **Kaiserschoten** dazugeben und mitkochen.

200ml Kochwasser abschöpfen, dann die **Pasta** und die **Kaiserschoten** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Sauce kochen

100ml Kochwasser in die Pfanne zu dem **Gemüse** geben und die **Sauce** ca. 2Min. köcheln lassen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und die **Crème fraîche**, die **½ des Trüffelöls** sowie **2EL Zitronensaft** einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Sauce ansetzen

Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Lauch** verwenden. Die **Tomaten** und je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und ca. 2Min. mitbraten.



6. Pasta vermengen

Die **Sauce** mit der **Pasta** und der **½ des Käses** vermengen und auf Teller verteilen. Nach Geschmack mit dem **restlichen Trüffelöl** beträufeln und mit dem **restlichen Käse** sowie der **Zitronenschale** garniert servieren.