



Spaghetti mit Austernpilzen und rotem Pesto mit Rauchmandeln und Käse



20-30min



3-4 Personen

Unwiderstehlich lecker und schnell auf dem Tisch ist dieses feine Pastagericht mit gebratenen Austernpilzen und braunen Champignons sowie einem selbst gemachten roten Pesto, das dank der Rauchmandeln wirklich ganz besonders exquisit schmeckt. Frische Kirschtomaten und Basilikum sowie bester Hartkäse vollenden den Genuss. Guten Appetit!

- 500g Spaghetti ¹
- 20g frisches Basilikum
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 2 Packungen Rauchmandeln ¹⁵
- 1 Packung gemischte Pilze

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 804kcal, Fett 31.8g,
Kohlenhydrate 104.7g, Eiweiß 25.6g



4. Pilze anbraten

2. Pasta kochen

5. Tomaten mitbraten

3. Pesto zubereiten

6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit dem **Pesto** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Pilze** und die **Tomaten** untermengen. Die **Pasta** auf Teller verteilen, mit den **Rauchmandeln** und dem **restlichen Basilikum** garnieren und servieren.