



## Champignon-Shiitake-Pasta

mit feinem Rucola-Käse-Salat



20-30min



2 Personen

Willkommen im Pasta-Himmel! Heute treffen Spaghetti auf eine besonders geschmacksintensive Crème-fraîche-Sauce mit frischen Champignons und getrockneten Shiitake. Dazu servierst du einen feinen Rucolasalat mit Zitronendressing und gehobeltem Käse. Buon appetito!

## Was du von uns bekommst

- 250g Spaghetti 1
- 1 Päckchen getrocknete Shiitake
- 1 Packung braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 10g frische Petersilie
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 unbeschädigte Zitrone
- 1 Packung Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 885kcal, Fett 39.5g, Kohlenhydrate 100.2g, Eiweiß 26.8g



### 1. Shiitake einweichen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Shiitake** in 100ml heißem Wasser 8-10Min. einweichen.



### 2. Gemüse schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



### 4. Sauce zubereiten

Die **Shiitake** in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen, dann klein schneiden und mit der **Pilzbrühe** zu den **Champignons** in die Pfanne geben. Die **Crème fraîche** unterrühren, die **1/2 des Brühgewürzes** in der **Sauce** auflösen und die **Sauce** abgedeckt bei niedriger Hitze 2-3Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Pasta kochen

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, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und warm halten. Den **Käse** fein reiben.



### 3. Pilze braten

Die **Champignons** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3Min. von allen Seiten scharf anbraten. Dabei nicht zu häufig wenden, damit die **Pilze** schön bräunen.



### 6. Salat zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Aus 1EL Olivenöl, **1EL Zitronensaft, 1TL Zitronenabrieb** sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Rucola** und dem **Käse** mischen. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei etwas **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** mit **Petersilie** garnieren und mit dem **Salat** servieren.