



Champignon-Shiitake-Pasta

mit feinem Rucola-Käse-Salat



20-30min



3-4 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

- 500g Spaghetti ¹
- 1 Päckchen getrocknete Shiitake
- 2 Packungen braune Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 10g frische Petersilie
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer 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 880kcal, Fett 39.7g, Kohlenhydrate 99.1g, Eiweiß 27.2g



1. Shiitake einweichen

In einem großen 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 **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



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.



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, das **Brühgewürz** 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.



6. Salat zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Aus 2EL Olivenöl, **2EL 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.