MARLEY SPOON



Burrata auf trüffeliger Pilz-Pasta

in cremiger Sauce mit Lauch

ca. 20min 2 Portionen

Cremige Burrata krönt dieses feine Pastagericht aus frisch geschnittenen Lasagneblättern. Die Pasta verbindet sich harmonisch mit einer sahnigen Sauce aus Lauch, Pilzen und Hefeflocken, edel verfeinert mit einem Hauch Trüffelpulver. Perfekt, wenn es schnell gehen, aber dennoch das gewisse Etwas haben soll. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 250g frische Lasagneblätter [1,2]
- 200g geschnittene Champignons
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Pck. Hefeflocken
- 1 Pck. Trüffelpulver
- 200ml Kochsahne [3]
- 1 Pck. Burrata [3]

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

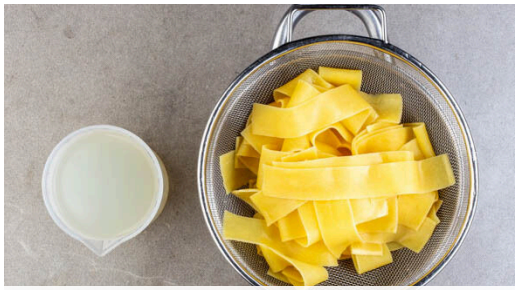
Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 865kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 29.6g



1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Lasagneblätter** längs in ca. 2,5cm breite Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in ca. 5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Pilze braten

In einer großen Pfanne 1EL Butter mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze schmelzen lassen. Die **Pilze** in die Pfanne geben und in ca. 5Min. unter gelegentlichem Rühren gut gebräunt anbraten. Mit 1 Prise Salz würzen.



3. Lauch mitbraten

Den **Lauch** in die Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. mitbraten, bis der **Lauch** weich ist. Mit 1 Prise Salz würzen. Die Hitze bei Bedarf etwas reduzieren, wenn das **Gemüse** anzubrennen droht; die austretende Feuchtigkeit sollte dies jedoch verhindern.



4. Gemüse verfeinern

Die **½ der Hefeflocken**, das **Trüffelpulver** sowie 1 Prise Pfeffer unter das **Gemüse** rühren, dann mit 1TL hellem Essig ablöschen.



5. Pasta hinzugeben

Die **Kochsahne** und **50ml Pastawasser** in die Pfanne einrühren, dann sofort die **Pasta** hinzugeben und mit dem **Gemüse** vermengen, bis die gesamte **Pasta** gut mit **Sauce** überzogen ist. Die **Pasta** noch ca. 1Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Dann je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr **Pastawasser** hinzugeben und mit Salz abschmecken.



6. Burrata schneiden

Die **Burrata** halbieren. Die **Pasta** auf Teller verteilen, auf jeder Portion eine **Burrata-Hälfte** anrichten und servieren.

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**