MARLEY SPOON



Cremige Champignon-Pasta

mit feinem Rucola-Käse-Salat

20-30min 3 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Spaghetti [1]
- 500g braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 10g Petersilie
- 1 Becher Crème fraîche [2]
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Rucola
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

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

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 682kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 86.7g, Eiweiß 21.5g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. **375g Champignons** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



2. Pilze braten

Die **Champignons** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3Min. von allen Seiten scharf anbraten. Dabei nicht zu häufig wenden, damit die **Pilze** schön bräunen.



3. Sauce zubereiten

Die **Champignons** mit 100ml Wasser ablöschen, dann die **Crème fraîche** und die **½ des Brühgewürzes** unterrühren und die **Sauce** abgedeckt bei niedriger Hitze 2–3Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken.



4. Pasta kochen

300g 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 und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben und warm halten.



5. Salat zubereiten

Den **Käse** fein hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Aus 1½EL Olivenöl, **1½EL Zitronensaft**, **1–2TL Zitronenschale** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Rucola** und dem **Käse** mischen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** zur **Sauce** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** servieren.