MARLEY SPOON



Feine Champignon-Spinat-Pasta

mit cremiger Salbeisauce und Rauchmandeln

20-30min 6 Portionen

Während die Pasta kocht, bereitest du die cremige Sauce vor, die mit Salbei, Champignons und Babyspinat besonders fein ist. Serviert wird der schnelle Feierabend-Hit mit geräucherten Mandeln, die ein tolles Aroma beisteuern, und leckerem Hartkäse. Guten Appetit! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 600g Bio-Tagliatelle [1]
- 10g Salbei
- 2 Schalotten
- 500g Champignons
- 1 unbehandelte Zitrone
- 75g Rauchmandeln [3]
- 400ml Kochsahne [2]
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 600g Babyspinat (ungewaschen)
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

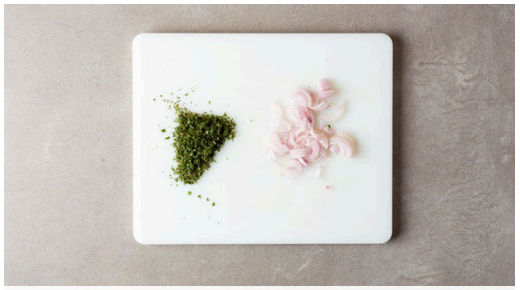
- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 758kcal, Fett 35.7g, Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 25.3g



1. Salbei schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen. Die abgetropfte **Pasta** zurück in den Topf geben und mit 2EL Olivenöl vermengen.



3. Schalotten anbraten

Die **Schalotten** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 2–3Min. farblos anbraten.



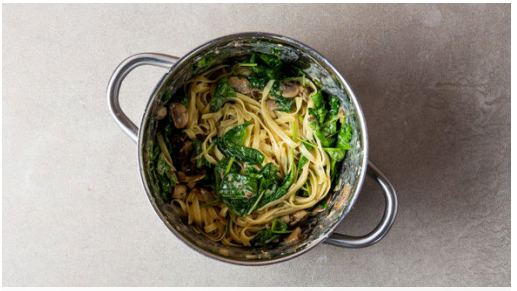
4. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Zu den **Schalotten** in die Pfanne geben und ca. 5Min. braten, bis sie schön gebräunt sind. Nebenher die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Rauchmandeln** grob hacken.



5. Sauce zubereiten

Die **Sahne**, das **Brühgewürz** und den **Salbei** zu den **Pilzen** geben, bei mittlerer Hitze aufkochen und anschließend 2–3Min. sanft köcheln lassen. Die **Sauce** mit **1–2EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pasta fertigstellen

Die **Sauce** und den **Spinat** zur **Pasta** geben und alles gut vermengen. Nach Bedarf etwas **Kochwasser** dazugeben, sodass alle **Nudeln** gleichmäßig von **Sauce** bedeckt sind. Erneut mit Salz, Pfeffer und **Zitronensaft** abschmecken. Den **Käse** ggf. fein hacken und die **Pasta** mit den **Rauchmandeln**, der **Zitronenschale** und dem **Käse** garniert servieren.