MARLEY SPOON



Luxuriöse Käse-Trüffel-Pasta

herzhaft-fein mit Champignons und Lauch

ca. 25min 2 Portionen

Es gibt einfach Gerichte, die schmecken immer. Und Pasta gehört definitiv dazu – vor allem, wenn sie in einer cremigen Sauce mit Fäden ziehendem Cheddar badet. Und weil wir wissen, dass du genauso auf Käsepasta stehst wie wir, ist uns dein Wunsch Befehl! Heute gibt's den Pastaliebling mit herzhaften Champignons, aromatischen Lauchstreifen und dekadent beträufelt mit feinstem Trüffelpulver. Na, wenn das mal kein Luxus ist!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne [1]
- 250g Champignons
- 1 Stange Lauch
- 75g geriebener Cheddar [2]
- 1 Pck. Trüffelpulver

Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch [2]
- 3EL Butter [2]
- 2EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe
- Messbecher
- Sieb
- Schneebesen

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

Kochtipp
Schöpfe eine Tasse Pastawasser ab, um die Sauce falls nötig zu verdünnen.

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

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 872kcal, Fett 40.4g, Kohlenhydrate 95.0g, Eiweiß 31.6g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.



2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



3. Gemüse braten

1EL Butter in einem weiteren mittelgroßen Topf bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen lassen. Die **Pilze** und den **Lauch** mit 1 kräftigen Prise Salz zugeben und 6–8Min. anbraten, bis die **Pilze** weich sind und glänzen. Das **Gemüse** aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



4. Sauce köcheln

Den Topf nicht auswischen und erneut 2EL Butter bei mittlerer Hitze darin schmelzen. 2EL Mehl zugeben und unter Rühren ca. 2Min. anrösten, bis es eine goldene Farbe annimmt. 250ml Milch angießen, das **Trüffelpulver** einrühren und die **Sauce** ca. 2Min. köcheln lassen, bis sie eindickt, dabei stetig weiterrühren. **Tipp:** Verwende dafür am besten einen Schneebesen.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Käse** gleichmäßig in die **Sauce** rühren, bis er schmilzt. Die **Pasta**, die **Pilze** und den **Lauch** unterheben, bis alles von der **Sauce** ummantelt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



6. Ein bröseliges Häubchen

Einige Dinge werden oft in viel zu großen Packungen verkauft – zum Beispiel Semmelbrösel. Die Chancen stehen also gut, dass bei dir noch ein Karton davon im Vorratsschrank schlummert. Heute ist der Moment endlich gekommen! Einfach eine Handvoll Semmelbrösel in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anrösten und als knuspriges Topping auf die Käsepasta streuen. Lecker!

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**