



FrISChe Pasta mit Zuckererbsen und Lauch

in cremiger Sauce mit Trüffelöl und Käse



ca. 25min



2 Personen

Wenn es mal wieder etwas feiner zugehen darf: Wir präsentieren frisch geschnittene Pasta in einer delikaten Sauce aus frischem Gemüse, Crème fraîche, aromatischem Hartkäse und einem Hauch edlen Trüffelöls. Da schlagen nicht nur Pastaliebhaberherzen höher. In dem Sinne, die Herrschaften: Es ist serviert!

Was du von uns bekommst

- 250g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 150g Zuckerschoten
- 200g geschnittener Lauch
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- 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 862kcal, Fett 45.6g, Kohlenhydrate 86.9g, Eiweiß 25.6g



1. Zutaten schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Tomate** in 2-3cm große Stücke schneiden und die **Zuckerschoten** halbieren.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben.



2. Pasta kochen

Die **Lasagneblätter** der Länge nach in 4 Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in 7-8Min. bissfest kochen. In den letzten 2Min. der Garzeit die **Zuckerschoten** mitkochen. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Sauce kochen

100ml Pastawasser in die Pfanne zu dem **Gemüse** geben und ca. 2Min. kochen. Die Pfanne vom Herd nehmen, dann die **Crème fraîche**, die **1/2 des Trüffelöls** sowie **2EL Zitronensaft** einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Sauce ansetzen

Den **Knoblauch** und die **1/2 des Lauchs** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Tomaten** und je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und ca. 2Min. mitbraten.



6. Pasta vermengen

Die **Sauce** mit der **Pasta** sowie der **1/2 des Käses** vermengen und dann auf Teller verteilen. Nach Geschmack mit dem **restlichen Trüffelöl** beträufeln und mit dem **restlichen Käse** sowie der **Zitronenschale** garniert servieren.