



Champignonragout mit frischen Nudeln

und zitronigem Ricotta



30-40min



2 Personen

Dieses Pastagericht mit Champignons und Karotten in einem würzigen Ragout ist wie Balsam für die Seele und kitzelt auf pikante und angenehme Weise die Geschmacksknospen: Der aromatischen Tomatensauce wird nämlich mit koreanischer Chilipaste ordentlich eingeehitzt! Duftende Fenchelsamen verleihen dem schmackhaften Kunstwerk zusätzlich Kawumm, und zitronig-frischer Ricotta macht sowieso alles besser!

Was du von uns bekommst

- 250g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Schalotte
- 1 Karotte
- 250g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Fenchelsamen
- 25g koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 200g passierte Tomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Ricotta ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

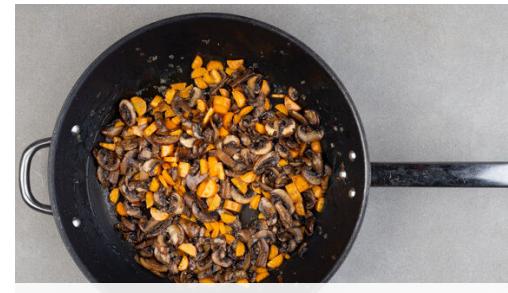
Nährwertangaben pro Portion

Energie 794kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 33.0g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in kleine Stücke schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



2. Ragout ansetzen

Die **Schalotten** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen. Die **Karotten** und die **Pilze** zugeben und 5-8Min. mitbraten, bis die **Pilze** weich sind. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann mit 1 kräftigen Prise Salz in die Pfanne zu dem **Gemüse** geben und ca. 1Min. mitbraten.



3. Nudeln kochen

Die **Lasagneblätter** in kleinere Stücke zupfen, in das kochende Wasser geben und in 3-4Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. **1/2TL der Fenchelsamen** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten, aus der Pfanne nehmen und mit der flachen Seite eines Messer zerdrücken.



4. Sauce kochen

Das **Gemüse** in der Pfanne mit 1EL Balsamicoessig ablöschen, dann die **Chilipaste** einrühren und ca. 1Min. anbraten. Die **passierten Tomaten** einrühren, die **Sauce** zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 6-8Min. einköcheln lassen.



5. Ricotta verfeinern

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. **1EL Zitronensaft oder mehr nach Geschmack** mit der **1/2 des Ricottas** verrühren. Der **restliche Ricotta** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** mit dem **Ragout** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Die **Pasta** mit dem **Ragout** auf tiefen Tellern oder Schalen anrichten und den **Ricotta** darauf verteilen. Mit der **Zitronenschale**, den **Fenchelsamen** und nach Belieben etwas Olivenöl garnieren und servieren.