



## Champignonragout mit frischen Nudeln

und zitronigem Ricotta



30-40min



3-4 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 eingeheizt! Duftende Fenchelsamen verleihen dem schmackhaften Kunstwerk zusätzlich Kawumm, und zitronig-frischer Ricotta macht sowieso alles besser!



## Was du von uns bekommst

- 500g frische Lasagneblätter <sup>1,3</sup>
- 2 Schalotten
- 1 Karotte
- 500g braune Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Fenchelsamen
- 50g koreanische Chilipaste <sup>1,6</sup>
- 400g passierte Tomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Ricotta <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- großer 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.

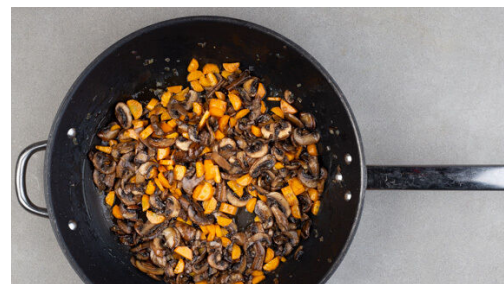
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 681kcal, Fett 20.7g, Kohlenhydrate 97.0g, Eiweiß 26.6g



### 1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotten** 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 2EL 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 1/2TL 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. **1TL 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 2EL 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 auspressen. **2EL Zitronensaft oder mehr nach Geschmack** mit dem **Ricotta** verrühren.



### 6. Pasta vermengen

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.