



Cremige Penne

mit gemischten Pilzen und Mandeln



20-30Min.



2 Personen

Sojasahne ist eine vegane - und somit laktosefreie - sowie kalorienarme Alternative zu Sahne aus Kuhmilch und dabei mindestens genauso cremig! Mit ihrem nussigen Aroma ist sie der perfekte Partner für dieses herbstliche Pastagericht aus verschiedenen Pilzen, fruchtigen Tomaten, frischem Basilikum und gerösteten Mandeln.

Was du von uns bekommst

- 250g Penne ¹
- 1 Packung Kirschtomaten
- frisches Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Sojasahne ⁶
- 1 Packung gemischte Pilze (Austernpilze, Kräuterseitlinge & Champignons)
- 1 Päckchen Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 810.0kcal, Fett 31.6g, Eiweiß 25.9g, Kohlenhydrate 99.0g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in Scheiben bzw. Streifen schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und mit der Klinge eines großen Messers grob zerdrücken.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin in ca. 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen.



2. Mandeln anrösten

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Mandelblättchen** in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze vorsichtig ca. 1-2Min. unter gelegentlichem Rühren goldbraun anrösten. **Vorsicht**, die **Mandeln** können schnell verbrennen. Die **Mandeln** zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Sauce fertigstellen

Die **Tomaten**, **2TL Zitronenschale**, ca. **2/3 des Basilikums** und die Hälfte **Sojasahne** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und alles gut vermischen. Ca. **2/3 der Mandeln** mit den Fingerspitzen etwas zerkleinern und ebenfalls untermischen. Alles ca. 2-3Min. leicht einkochen lassen.



3. Pilze anbraten

Die **Pilze** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl auf hoher Stufe ca. 4-6Min. goldbraun anbraten, bis evtl. austretende Flüssigkeit wieder verdampft ist.



6. Pasta unterheben

Die **Knoblauchzehe** aus der Sauce entfernen und die abgetropfte **Pasta** mit der **Sauce** vermengen. Mit **2EL Zitronensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Soja-Pilz-Penne** mit den **restlichen Mandelblättchen** und dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**