

MARLEY SPOON



Pasta mit Austernpilzen

und rotem Pesto



20-30min



4 Personen

Mit unserem heutigen Pasta-Gericht zaubern wir einen ganz feinen Pilz-Genuss! Austernpilze gehören zu der Gattung der Seitlinge und werden sogar Kalbsfleischpilze genannt, da sie von der Konsistenz her fast an Fleisch erinnern. Wir kombinieren die leckeren Pilze mit einem würzigen Pesto aus getrockneten Tomaten und Mandeln! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- getrocknete Tomaten ¹²
- Tomaten
- Tagliatelle ¹
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Champignons
- Mandelblättchen ¹⁵
- Austernpilze
- Knoblauchzehe
- Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb
- Stabmixer

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 860.0kcal, Fett 35.2g, Eiweiß 33.6g, Kohlenhydrate 97.2g



1. Zutaten vorbereiten

Ausreichend Wasser mit 2TL Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. **Knoblauch** schälen und fein hacken. **Basilikumblätter** von den Stielen zupfen und **Käse** fein reiben. **Tomaten** halbieren, Strunk herausschneiden und **Tomaten** in 1,5cm große Stücke schneiden. **Austernpilze** in lange Streifen schneiden. **Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln.



4. Pesto zubereiten

Inzwischen die **Hälfte** der **Tomaten**, die **getrockneten Tomaten**, die **Hälfte** der **Mandeln**, **Hälfte** des **Knoblauchs** und **3/4** des **Basilikums** mit 3-4EL Olivenöl in ein schmales, hohes Gefäß geben und mithilfe einen Stabmixers zu einem **Pesto** pürieren. Dann den **Käse** dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, **Pasta** für ca. 9-10Min. kochen. Anschließend in einem Sieb abgießen, dabei eine Tasse Pastawasser auffangen und die **Nudeln** warmhalten.



5. Tomaten dazugeben

Nun die restlichen **Tomaten** mit in die **Pilzpfanne** geben und für weitere 2-3Min. braten. Währenddessen die übrigen **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften. Vorsicht, **Nüsse** verbrennen schnell!



3. Pilze anbraten

Eine große Pfanne mit 1-2EL ÖL auf hohe Hitze erhitzen, dann den übrigen **Knoblauch** in die Pfanne geben und für ca. 30Sek. braten. Nun die **Pilze** dazugeben und für ca. 3-5Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Pasta fertigstellen

Das **Pesto** unter die **Nudeln** rühren, etwas Pastawasser dazu geben, um eine **Sauce** zu machen. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Pilze** und **Tomaten** unterheben, **Pasta** auf Teller verteilen und mit restlichem **Basilikum** und gerösteten **Mandeln** garnieren.