



## Cremige Soja-Pilz-Penne

mit Kirschtomaten und Mandeln



20-30Min.



2 Personen

Sojasahne ist eine vegane - und somit laktosefreie -, kalorienarme Alternative zu Sahne aus Kuhmilch und dabei mindestens genauso cremig! Mit ihrem nussigen Aroma ist sie der perfekte Partner für dieses schnelle Pastagericht mit frischen Champignons, fruchtigen Kirschtomaten, aromatischem Basilikum und gerösteten Mandelblättchen.

## Was du von uns bekommst

- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 Packung Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Sojasahne <sup>6</sup>
- 20g frisches Basilikum
- 1 Packung Champignons
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## 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 808.0kcal, Fett 31.6g, Eiweiß 25.9g, Kohlenhydrate 99.0g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in Scheiben schneiden. Die **Kirschtomaten** 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** hineingeben und 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 **Kirschtomaten**, ca. **2TL Zitronenabrieb**, ca. **2/3 des Basilikums** und die **1/2 der Sojasahne** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und alles gut vermischen. **Tipp**: Wer mag, kann auch die ganze **Sojasahne** verwenden. Ca. **2/3 der Mandeln** mit den Fingerspitzen etwas zerkleinern und ebenfalls untermischen. Alles ca. 2-3Min. leicht einkochen lassen.



3. Pilze anbraten

Die **Champignons** mit dem **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 4-6Min. goldbraun anbraten, bis evtl. austretende Flüssigkeit verdampft ist.



6. Pasta unterheben

Die **Knoblauchzehe** aus der **Sauce** entfernen und die abgetropfte **Pasta** untermischen. Mit **1-2EL 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](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**