

# MARLEY SPOON



## Balsamico-Pilz-Fusilli

mit Kirschtomaten in Käsesauce



20-30min



3-4 Personen

Heute in deiner Box: Vollkorn-Fusilli-Pasta mit einer sahnigen Sauce mit Balsamico-Essig und geriebenem italienischen Hartkäse. Während das beides schön zusammen schmilzt und den gebratenen Pilzen den letzten Pfiff gibt, kommen vor dem Servieren noch frische Kirschtomaten und saftige Kräuter dazu.

## Was du von uns bekommst

- 1
- 3 Schalotten
- Frischer Basilikum & Petersilie
- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Päckchen Balsamico-Essig
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Becher Schlagrahm <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 760kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 96.4g, Eiweiß 24.4g



**1. Pilze schneiden**

In einem Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Pilze** mit einer Bürste und etwas Küchenkrepp von evtl. Schmutz befreien und in feine Scheiben schneiden. Die **Schalotten** schälen und fein hacken, den **Knoblauch** ebenso.



**4. Tomaten schneiden**

In der Zwischenzeit den **Basilikum** vom Stängel streifen und mit **Petersilie** grob hacken. Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Käse** fein reiben.



**2. Pilze anbraten**

Die **Pilze** mit **Schalotten** und **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl auf hoher Hitze ca. 4-5Min. anbraten.



**5. Sauce zubereiten**

Die **Pilze** mit dem **Balsamico-Essig** ablöschen, die Hitze reduzieren und ca. 2-3Min. einkochen lassen. Anschließend den **Schlagrahm** mit dem **geriebenen Käse** unterrühren.



**3. Pasta kochen**

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 10-12Min. bissfest kochen. Etwas Pastawasser auffangen, dann die **Nudeln** abgießen und kalt abschrecken.



**6. Pasta mischen**

Zum Schluss die **Pasta** mit den **gehackten Kräutern** und **Kirschtomaten** unter die **Sauce** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.