

MARLEY SPOON



Steinpilz-Spaghetti

mit Rucola-Salat



20-30min



2 Personen

Willkommen im Pasta-Himmel: Spaghetti treffen auf Champignons und eine cremige Sauce aus Crème fraîche. Das i-Tüpfelchen von diesem Gericht sind die getrockneten Steinpilze, die wir in der Pilzpfanne mitbraten, so wird die Sauce besonders geschmacksintensiv! Zu diesem Pasta-Traum servieren wir einen herben Rucolasalat mit frischem Zitronendressing. Buon Appetito!

Was du von uns bekommst

- getrocknete Steinpilze
- Champignons
- Crème fraîche ⁷
- Petersilie
- rote Zwiebel
- Rucola
- Zitrone
- Spaghetti ¹
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Gemüsebrühwürfel
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb
- Zitronenpresse

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.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 907kcal, Fett 40.3g, Kohlenhydrate 100.2g, Eiweiß 30.9g



1. Steinpilze einweichen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Spaghetti** zum Kochen bringen. Ein kleines Schälchen mit 100ml heißem Wasser füllen und die **Steinpilze** darin ca. 5-8Min. einweichen lassen.



4. Sauce zubereiten

Steinpilze abgießen, die Flüssigkeit dabei aufheben, dann die **Steinpilze** klein hacken. Beides in die **Pilzpfanne** geben und **Crème fraîche** unterrühren. Einen halben Gemüsesuppenwürfel darin auflösen und die **Sauce** zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 2-3Min. köcheln lassen, salzen und pfeffern.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Champignons** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Pilzbürste reinigen. Anschließend die **Pilze** in dünne Scheiben schneiden. **Zwiebel** schälen, halbieren und klein würfeln. **Petersilie** ohne harte Stiele fein hacken.



5. Pasta kochen

Währenddessen die **Spaghetti** im kochenden Wasser ca. 7-8Min. garkochen, anschließend in ein Sieb abgießen, dabei etwas **Pastawasser** auffangen und warm halten.



3. Pilze braten

Eine große Pfanne auf höchste Stufe erhitzen. **Pilze** und **Zwiebeln** darin mit 1EL Pflanzenöl ca. 3Min. von allen Seiten scharf anbraten. Dabei nicht zu häufig wenden, damit sie schön bräunen.



6. Salat zubereiten

Rucola waschen und abgießen, **Zitronenschale** abreiben, **Saft** auspressen. **1TL Zitronenabrieb** mit 2EL Olivenöl, **2EL Zitronensaft**, Salz und Pfeffer mischen. **Käse** fein reiben und mit **Salat** und dem **Dressing** vermischen. **Nudeln** mit der **Sauce**, ggf. etwas Pastawasser und **Petersilie** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Pasta** anrichten und **Salat** da...