



Pasta mit Austernpilzen

und Crème-Pistru



20-30min



2 Personen

Unsere Köchin Hannah liebt es gerne mal extravagant und exotisch, doch auch wenn der schnelle Hunger befriedigt werden will, hat sie Rat für uns! So hat sie auch diese Pasta mit Kräutercreme und gebratenen Austernpilzen kreiert: Das ist schnell, einfach und lecker!

Was du von uns bekommst

- 1
- 1 Packung Austernpilze
- 150g Crème fraîche ⁷
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 50g frisches Basilikum, Schnittlauch & Petersilie
- 20g italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer
- 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.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 97.8g, Eiweiß 25.8g



1. Pilze vorbereiten

In einem mittleren Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Austernpilze** mit den Händen der Länge nach in dünnere Streifen zupfen. Wer will, kann sie auch mit einem Messer schneiden.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin in ca. 10-12Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. 100ml **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Sauce vorbereiten

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die **Petersilie samt Stängeln** und den **Schnittlauch** ebenfalls grob hacken. Die **Knoblauchzehe** schälen und vierteln. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **zweite Hälfte** in Spalten schneiden.



5. Pilze braten

Inzwischen eine große Pfanne stark erhitzen und die **Pilze** darin mit 1EL Olivenöl ca. 2-3Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Sauce mischen

Die **Kräuter** mit 2-3TL **Zitronensaft**, dem **Knoblauch** und der **Crème fraîche** mit einem Stabmixer zu einer cremigen Sauce pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch weniger Knoblauch verwenden!



6. Pasta mischen

Zum Schluss die **Pasta** mit der **Kräutersauce** mischen, dabei ggf. etwas **Pastawasser** hinzufügen, bis alle Nudeln gleichmäßig mit **Sauce** bedeckt sind. Den **Käse** fein reiben. Die **Pasta** mit den **Austernpilzen**, dem **Käse** und den **Zitronenspalten** servieren.