

Id1234 web dish name 8138 43554d27abc428664cfa3392aa2c74a0

## Cremige Pesto-Spaghetti

mit Champignons und Spinat



20-30min



2 Personen

Heute hast du viel Zeit für la dolce vita, denn lang in der Küche stehen musst du für dieses schnelle Pastagericht nicht. Die cremige Sauce umschmeigt sanft die Nudeln und die Champignons, die fruchtigen Tomaten und der zarte Babyspinat erfreuen nicht nur das Auge, aber die crunchy Haselnüsse reden auch noch ein Wörtchen mit. Ah, das Leben ist schön.

## Was du von uns bekommst

- Haselnusskerne <sup>15</sup>
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- grünes Pesto <sup>3,7,15</sup>
- Hartkäse <sup>3,7</sup>
- Tomaten
- Knoblauch
- weiße Champignons
- Spaghetti <sup>1</sup>
- Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 950.0kcal, Fett 45.5g, Eiweiß 28.4g, Kohlenhydrate 102.3g



### 1. Pasta kochen

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 9-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.



### 2. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** achteln, dabei den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



### 3. Pilze anbraten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne bei starker Hitze ohne Zugabe von Fett ca. 2-3Min. goldgelb anbraten. Die **Tomaten** zufügen und weitere ca. 1-2Min. braten.



### 4. Haselnüsse hacken

Die **Haselnüsse** grob hacken. Den **Käse** fein reiben.



### 5. Sauce fertigstellen

Den **Knoblauch**, die **1/2 des Pestos** und die **1/2 der Crème fraîche** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben, die Temperatur reduzieren und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Pasta mischen

Den **Spinat** unter die **Sauce** mischen und kurz erwärmen, bis er zusammenfällt. Die **Pasta** unter die **Sauce** heben, nach Wunsch die restliche **Crème fraîche** dazugeben. Die **Pesto-Spaghetti** mit gehackten **Haselnüssen** und geriebenem **Käse** garniert servieren.