

SPINAT-PILZ-PASTA

8 Portionen

Hinweis: Das Originalrezept verwendet Cups (Tassen) als Masseinheit. Die Umrechnungen in Gramm dienen als Richtwerte – am besten fügst du die Zutaten nach und nach hinzu und passt die Mengen bei Bedarf nach deinem Geschmack an. So gelingt dir das Rezept garantiert!

Zutaten

- 225 g Nudeln
- ¼ Tasse (≈ 60 ml) Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ½ Teelöffel Dijon-Senf
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1½ Tassen (≈ 45 g) Babyspinat
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- Frische, gehackte Petersilie (optional)
- ¼ Tasse (≈ 30 g) Walnüsse

Zubereitung

1. Einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen.
2. Olivenöl zusammen mit der Zwiebel und den Pilzen in die Pfanne geben.
3. 4 bis 5 Minuten lang anbraten, bis das Wasser aus den Pilzen ausgetreten ist.
4. Knoblauch, Dijon-Senf, Zitronensaft und Gemüsebrühe in die Pfanne geben.
5. 1 bis 2 Minuten kochen lassen, dann den Spinat unterrühren und ihn zusammenfallen lassen.
6. Die Nudeln abgiessen, zu der Spinat-Pilz-Sauce in die Pfanne geben, schwenken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Nudeln mit Walnüssen und Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Tipp:

Die Nudeln schmecken besonders gut mit einem zusätzlichen Schuss Olivenöl.

