

MARLEY SPOON



Ricotta-Girasole mit Champignons

in buttriger Miso-Lauch-Sauce



binnen 20min



2 personen

Für dieses sündhaft leckere Rezept kombinieren wir frische Ricotta-Spinat-Girasole mit sautiertem Lauch und Champignons. Dank einer besonders reichhaltigen – und überaus schmackhaften – Sauce aus würziger Misopaste, bestem Hartkäse und Butter wird dieses Gericht in Nullkommanix zum modernen Klassiker. Der Fettgehalt der Butter verstärkt den herzhaften Geschmack des Miso. So köstlich, da leckst du gleich den Teller sauber!

Wat je van ons krijgt

- 250g biologische girasole met ricotta & spinazie ^{1,3,7}
- 1 prei
- 250g kastanjechampignons
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje misopasta ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ⁷
- 15ml olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 700kcal, vet 43.4g,
koolhydraten 54.3g, eiwit 21.8g



1. Lauch schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden.



2. Lauch braten

Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. weich braten, dabei gelegentlich umrühren.



3. Pilze schneiden

Inzwischen die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



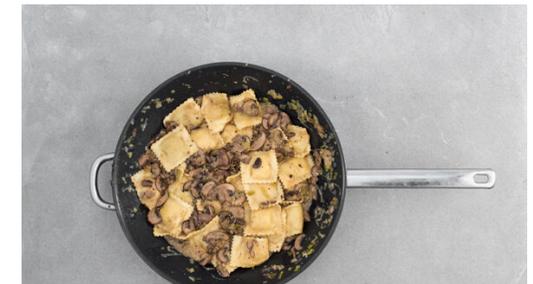
4. Pilze mitbraten

Die **Pilze** zum **Lauch** in die Pfanne geben und 4-5Min. mitbraten, bis sie schön gebräunt sind. Dabei ab und an umrühren.



5. Pasta garen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. **Tipp:** Wer die **Girasole** weicher mag, gart sie noch etwas länger. Inzwischen den **Käse** fein reiben. Ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Girasole** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Sauce zubereiten

3EL Butter zum **Gemüse** in die Pfanne geben und schmelzen. Dann die **Misopaste** und **50ml Pastawasser** unterrühren, bis eine cremige **Sauce** entstanden ist. Die **Girasole** untermengen, dabei ggf. etwas mehr **Pastawasser** hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Girasole** mit dem **Käse** garniert servieren.