



Champignonragout mit Tagliatelle

und zitronigem Ricotta



30-40min



2 personen

Dieses Pastagericht mit Champignons und Karotten in einem würzigen Ragout ist wie Balsam für die Seele und kitzelt auf pikante und angenehme Weise die Geschmacksknospen: Der aromatischen Tomatensauce wird nämlich mit koreanischer Chilipaste ordentlich eingeheizt! Duftende Fenchelsamen verleihen dem schmackhaften Kunstwerk zusätzlich Kawumm, und zitronig-frischer Ricotta macht sowieso alles besser!

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 1 sjalotje
- 1 wortel
- 250g champignons
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje venkelzaad
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 200g tomatenpassata
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kuipje ricotta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 15ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 750kcal, vet 22.6g, koolhydraten 105.5g, eiwit 29.4g



1. **Gemüse schneiden**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in kleine Stücke schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



4. **Sauce einköcheln**

Das **Gemüse** in der Pfanne mit 1EL Balsamicoessig ablöschen, dann die **Chilipaste** einrühren und ca. 1Min. anbraten. Die **passierten Tomaten** einrühren, die **Sauce** zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 6-8Min. einköcheln lassen.



2. **Ragout ansetzen**

Die **Schalotten** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen. Die **Karotten** und die **Pilze** zugeben und 5-8Min. mitbraten, bis die **Pilze** weich sind. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann mit 1 kräftigen Prise Salz in die Pfanne zu dem **Gemüse** geben und ca. 1Min. mitbraten.



5. **Ricotta verfeinern**

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. **1EL Zitronensaft oder mehr nach Geschmack** mit der **½ des Ricottas** verrühren. Der **restliche Ricotta** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



3. **Nudeln kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-8Min. bissfest kochen. Währenddessen **½TL Fenchelsamen** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten, dann aus der Pfanne nehmen und mit der flachen Seite eines Messer oder in einem Mörser grob zerstoßen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. **Fertigstellen & servieren**

Die **Pasta** mit dem **Ragout** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Die **Pasta** mit dem **Ragout** auf tiefen Tellern oder Schalen anrichten und den **Ricotta** darauf verteilen. Mit der **Zitronenschale**, den **zerstoßenen Fenchelsamen** und nach Belieben etwas Olivenöl garnieren und servieren.