

DINNERLY



Überbackene Portobello-Pilze mit Tomatenpasta und Basilikumcreme



ca. 25min



2 personen

Pasta mit Tomate und Basilikumcreme dazu ist schon mal großes Kino. Der wahre Star heute ist aber der Pilz, dessen Name klingt wie der eines Varietéstars aus den 50ern: der Portobello. Sein geräumiger Hut schreit förmlich nach einer leckeren Füllung – und wir schenken ihm Gehör: würzig-süßes Pflaumen-Gewürz-Chutney drin und zart schmelzender Cheddar drauf, fertig ist die Laube. Schnell und lecker für alle Geschmäcker!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische penne ¹
- 2 tomaten
- 2 portobello's
- 1 pakje kruidige pruimenchutney ³
- 75g geraspte cheddar ²
- 1 zakje basilicumcrème

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 2el boter ²
- ½tl mosterd ³
- peper en zout
- 15ml olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

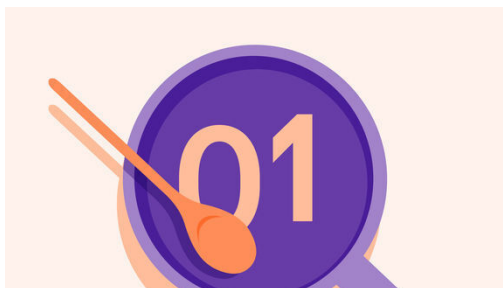
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

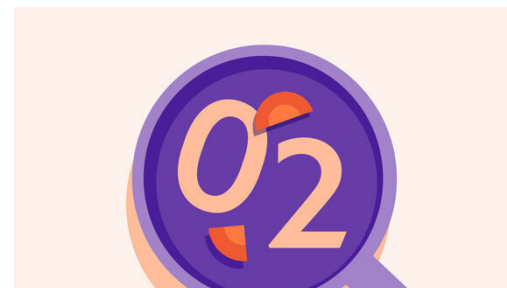
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 786kcal, vet 38.2g, koolhydraten 85.9g, eiwit 24.6g



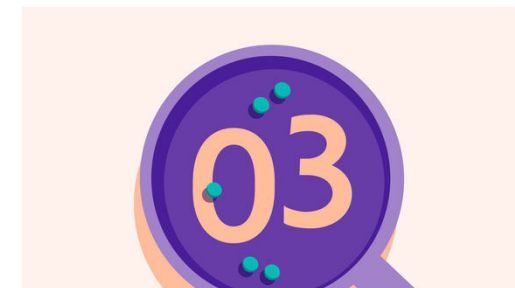
1. Pasta kochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. **1 Tasse Pastawasser** abschöpfen, die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. 1 Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Pilze** ggf. entstielen, mit der Stielseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 5Min. backen, bis die **Pilze** weich sind.



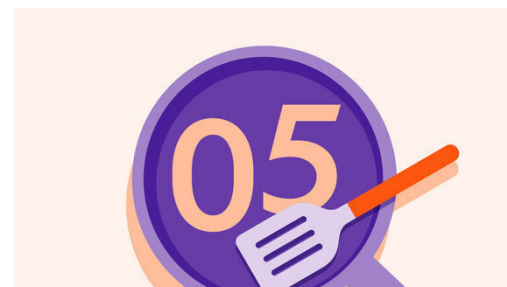
3. Sauce ansetzen

Die **Tomatenwürfel** und den Knoblauch in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 5–7Min. anschwitzen, dann etwas **Pastawasser** einrühren und köcheln lassen, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.



4. Pilze füllen

Die **Pilze** vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Die **Pilze** umdrehen, mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Mit ½TL Senf und dem **Chutney** bestreichen, mit dem **Käse** bestreuen und weitere ca. 5Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



5. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit den **Tomaten** vermengen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pasta** mit der **Basilikumcrème** beträufeln, die **Pilze** auf der **Pasta** anrichten und servieren.



6. Wer sich lecker bindet

Pastawasser ist ein tolles Zeug. Leider wird es oft verschmätzt und umgehend entsorgt, aber wir wollen ihm im eigenen Interesse etwas mehr Zuneigung zukommen lassen. Pastawasser ist nämlich ein unglaublich guter Saucenbinder. Es wirkt zunächst nicht so – erst mal wird die Sauce dünner –, aber nach kurzer Zeit zeigt die Stärke ihre wahre Stärke, und die Sauce wird schön sämig. Probier's aus!