

# DINNERLY



## Käsepasta mit grünem Gemüse

dazu Spinatsalat



20-30min



2 Portionen

Grün soll es sein, aber auch cremig-wohlfühl-gut? Dann haben wir heute das perfekte Rezept für dich: Leckere Pasta in einer vollmundigen Sauce mit Crème fraîche, in der außerdem zarter Spinat, herzhafter Lauch und würzige Oliven baden. Zum Schluss wird noch geriebener Käse untergehoben, sodass sich das cremige Pastaglück schließlich herrlich Käsefäden ziehend auf deinem Teller ausbreitet. Guten Appetit!

## WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 1 Stange Lauch
- 1 Packung grüne Oliven
- 250g Lumaconi <sup>1</sup>
- 150g Babyspinat
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 1 Knoblauchzehe
- 2TL Senf <sup>10</sup>
- 1EL Balsamicoessig <sup>17</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## KÜCHENUTENSILIEN

- 2 mittelgroße Töpfe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## ALLERGENE

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Sulphite (17).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## NÄHRWERTANGABEN PRO

### PORTION

Energie 1025kcal, Fett 52.1g, Kohlenhydrate 102.5g, Eiweiß 32.2g



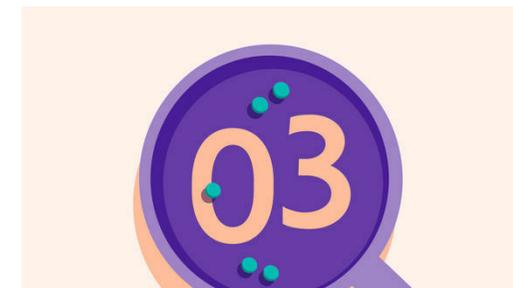
### 1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8–10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei **200ml Pastawasser** auffangen.



### 2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die **Oliven** grob schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



### 3. Gemüse braten

Den **Lauch** mit den **Oliven** und dem Knoblauch in einem weiteren mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, bis er beginnt, weich zu werden. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Salat zubereiten

Währenddessen 1EL Olivenöl mit 1EL Balsamicoessig, 1TL Senf und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren und die **1/2 des Spinats** damit vermengen.



### 5. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** zum **Gemüse** in den Topf geben und den **restlichen Spinat**, die **Crème fraîche** und 1TL Senf unterheben, dann **75ml Pastawasser** und den **Käse** zugeben. Je nach gewünschter Konsistenz mehr **Pastawasser** zufügen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Käsepasta** mit dem **Spinatsalat** anrichten und servieren.



### 6. Gratiniertes Genuss

Ein Auflauf wäre noch besser? Dann in Schritt 5 den Käse nicht unterheben, sondern die Pastamischung in eine Auflaufform füllen, mit dem Käse bestreuen und im Ofen bei 220°C Umluft ca. 10Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Nudeln ein bisschen knusprig geworden sind. Hmm!