

Pasta mit Schinken und cremiger Champignon-Spinat-Sauce







Zubereitungszeit 25min



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Champignons, weiß	400 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Salz	1 EL
Blattspinat	350 g
Schwarzwälder Schinken	125 g
ÖI	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahle	n
Pappardelle, frisch	800 g
Frischkäse, natur	200 g
Zucker	

Zubereitung

- 1. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Grüne Ringe beiseitelegen.
- 2. In einem Topf 5 I Salzwasser aufkochen. Spinat waschen, trocken schleudern und klein hacken. Den Fettrand vom Schinken entfernen und Schinken in kleine Stücke reißen.
- 3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze mit 1 Prise Salz ca. 3 Min. scharf anbraten. 1 TL Zitronenschale, 1 TL Zitronensaft und weiße Frühlingszwiebelringe mit in die Pfanne geben, mit Pfeffer würzen und ca. 2 Min. auf mittlerer Stufe garen. Inzwischen Pasta im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente kochen.
- 4. Spinat, grüne Frühlingszwiebeln und 1–2 Kellen Kochwasser mit in die Pfanne geben und ca. 3–4 Min. köcheln. Pasta abgießen.
- 5. Pfanne vom Herd ziehen, Frischkäse zugeben und Sauce mit etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Pasta und Sauce auf Tellern anrichten und Schinken darauflegen. Pasta mit Schinken und cremiger Champignon-Spinat-Sauce servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	951 kcal
Kohlenhydrate	158 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g