



# Pasta mit Champignons, Rucola-Pesto und Ricotta

*Mediterranes, cremiges Pastaglück*

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Kochen | 25 Min
- Fertig in | 35 Min

## Einkaufsliste

2-4 Personen | 28 cm Pfanne

*Für die Sauce:*

- 50 ml Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Paprikapulver
- 1/2 TL Chili (z. B. Piment d#espelette)
- 1-2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1 EL getr. Oregano
- 200 g braune Champignons
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 200 g Ricotta

*Für das Pesto:*

- 50 g Rucola
- 2 EL Basilikum
- 2 EL Petersilie
- 1-2 Knoblauchzehen
- 20 g Pistazien (oder Pinienkerne)
- 20 g Cashewkerne
- 80-100 ml Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- 60 g ger. Parmesan

*Außerdem:*

- 250 g Pasta (z. B. Mezzi Rigatoni)
- 8-10 Kirschtomaten

## So wird's gemacht

*Für das Pesto:*

Rucola, Kräuter und die Hälfte des Olivenöls sowie Knoblauch in einen Mixer geben und grob pürieren. Die Nüsse rösten und ebenso grob pürieren. Mit dem Zitronensaft zu der Kräutermasse geben und gut verrühren. Zum Schluss den Parmesan hinzugeben, verrühren und mit dem Olivenöl aufgießen.

*Für die Sauce:*

Olivenöl erhitzen. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken. Beides in dem Olivenöl anbraten. Gewürze hinzugeben und bei mittlerer Hitze rösten. Pilze in Scheiben schneiden und hinzugeben, Hitze hochstellen und scharf anbraten. Mit der Brühe und dem Wein/Apfelsaft ablöschen und zehn Minuten köcheln lassen.

Derweil den Ricotta cremig rühren und die Pasta al dente kochen.

Den Ricotta zu der Sauce geben und gut verrühren. Nochmal fünf Minuten auf kleiner Hitze ziehen lassen. Die Pasta und 2/3 des Pestos hinzugeben. Verrühren. Zum Schluss die Tomaten halbieren oder vierteln und ebenso hinzugeben.

Pasta mit dem restlichen Pesto servieren. Das Pesto kann nach Belieben über die Pasta gegeben werden.

