Pasta mit Schinken und cremiger Champignon-Spinat-Sauce

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

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
Öl	2 EL
Pfeffer, schwarz	
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 l 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