



## *Pasta mit Pilzen, Lauch und Spinat in Sahnesauce*

Für 4 Personen

500 g Spinat (oder 300 g tiefgekühlter Blattspinat)  
 Salz  
 300 g Farfalle  
 2 EL Butter  
 300 g Champignons, geputzt, dünne Scheiben  
 300 g Lauch, längs halbiert, 1/2 cm breite Streifen  
 abgeriebene Schale von 1/4 unbehandelter Zitrone  
 1 Prise Muskat  
 2 EL Weißwein  
 200 ml Sahne  
 3 EL Crème fraîche  
 80 g Parmesan, gerieben  
 2 EL Petersilie, fein gehackt  
 schwarzer Pfeffer

*Drei edle Gemüse in weinwürziger Cremesauce. Den Platz der soliden Zuchtchampignons können auch Steinpilze oder Pfifferlinge einnehmen. Besonders exquisit sind japanische Shiitake-Pilze.*



1. Den gewaschenen, tropfenassen Spinat in einen großen Topf geben, leicht salzen. Zugedeckt bei starker Hitze in 2–3 Minuten zusammenfallen und in einem Sieb abtropfen lassen. Spinat in mundgerechte Stücke schneiden (tiefgekühlten Spinat in einem Sieb einsatz über Wasserdampf auftauen).
2. Farfalle in reichlich Salzwasser al dente kochen.
3. Butter in einer großen Pfanne mit dickem Boden schmelzen. Pilze und Lauch darin unter Rühren 3 Minuten braten, mit Zitronenschale und Muskat würzen, leicht salzen, mit Weißwein aufgießen. Zugedeckt 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Sahne hinzufügen, die Sauce etwas einkochen lassen. Spinat unterrühren, kurz erhitzen.
4. In einer großen, vorgewärmten Schüssel die gut abgetropften Nudeln zuerst mit Crème fraîche und der Hälfte des Parmesans, dann mit Gemüse und Petersilie vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den restlichen Käse zu den Nudeln reichen.