

Nudelauflauf mit frischen Pfifferlingen und Kräuterbutter

Zutaten | 4 Portionen

400 g	Rigatoni
	Salz
100 g	junger Blattspinat
300 g	Pfifferlinge
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
200 g	Emmentaler
1 EL	Butter
1 Spritzer	Zitronensaft
200 g	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Kräuterbutter

Zubereitungszeit: 40 Min.; Backzeit: 20 Min.

- Die Rigatoni nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
- Den Spinat verlesen, waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen.
- Die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben, kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren oder vierteln.
- Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Den Emmentaler fein reiben.
- Den Backofen auf 180° C (Umluft 160°) vorheizen.
- 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Pfifferlinge dazu geben und kurz anrösten. Zitronensaft, Sahne und Spinat hinzufügen und kurz einköcheln lassen. Die Sahnesauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Nudeln mit der Pfifferling-Spinatsauce mischen und in die Form geben. Die Kräuterbutter und geriebenen Käse darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 20 Min. goldbraun backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
208 kcal	17,6 g	7,6 g	6,1 g	207 mg