



Champignon-Pasta

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

400 g	Pasta (z. B. Spaghetti oder Penne)	500 g	Champignons, frisch
2	Zwiebeln	3	Knoblauchzehen
200 ml	Sahne (alternativ pflanzliche Sahne)	100 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Olivenöl	1 TL	getrocknete italienische Kräuter
	Salz und Pfeffer nach Geschmack		Parmesan oder veganer Käse zum Bestreuen (optional)
	Frische Petersilie zum Garnieren		

Zubereitung

1. Die Pasta nach Packungsanleitung kochen und abgießen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten. Den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.
3. Die Champignons abreiben und in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und bei mittlerer Hitze braten, bis sie leicht gebräunt sind.
4. Die Gemüsebrühe hinzufügen und für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne und die getrockneten Kräuter in die Pfanne geben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die gekochte Pasta zu den Champignons in die Pfanne geben und alles vermengen. Die Pasta auf die Teller verteilen und nach Belieben mit Parmesan oder veganem Käse bestreuen.
6. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.