Penne mit Pilzrahm-Sauce

Die Penne mit Pilzrahm-Sauce ist eine beliebte Delikatesse aus Italien. Ein schnelles und bekömmliches Nudel Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Penne
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
300 g	Champignons
2 EL	Öl
100 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Schlagobers
2 EL	Petersilie
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **Penne mit Pilzrahm-Sauce** in Salzwasser al dente kochen.

2. Den Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und frein hacken. Die Champignons waschen und blättrig schneiden.

3. Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze goldbraun braten. Frühlingszwiebeln und Knoblauch kurz andünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Das Schlagobers hinzugießen und einige Minuten köcheln lassen.

4. Die agetropften Nudeln und fein gehackte Petersilie dazu mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefe Pasta Teller servieren.

Tipp

Die Nudeln mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen und ein Glas trockenen Weißwein zur Penne mit Pilzrahm-Sauce genießen.