

Spaghetti in Pfifferlingssauce

Sieht nicht nur toll aus, schmeckt auch unwiderstehlich! Feines Rezept für Spaghetti in Pfifferlingssauce mit Petersilie und Zwiebeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

400 g	Spaghetti (Vollkorn)
400 g	Pfifferlinge
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
1 Prise	Kräutersalz
1 Stk.	Petersilie
200 ml	Sauerrahm

Zubereitung

1. Am Anfang die Vollkornnudeln für die **Spaghetti in Pfifferlingssauce** in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.
2. Dazwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Pfifferlinge putzen. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin

rund 5 Minuten lang rösten lassen.

3. Die Pfifferlinge in die Pfanne geben und den Sauerrahm mit einrühren. Mit Kräutersalz abschmecken. Die Sauce über die fertig gekochten Spaghetti anrichten.

Tipp

Die Spaghetti in Pfifferlingssauce nach Geschmack zusätzlich mit Basilikumblättern, Petersilienzweigen oder Kirschtomaten dekorieren.