Spaghetti mit Pilzen

Die Spaghetti mit Pilzen schmecken herrlich, egal ob mit Champignons oder Steinpilze zubereitet. Mit diesem Rezept hast du rasch eine Köstlichkeit auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

400 g	Spaghetti
200 g	Champignons (oder Steinpilze)
1 Stk.	Frühlingszwiebel
1 EL	Öl
200 ml	Schlagobers
100 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Schmelzkäse
	Kräutersalz
	Pfeffer
Nach Belieben	Thymian (frisch)

Zubereitung

1. Um die **Spaghetti mit Pilzen** zuzubereiten zuerst die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

2. Die Pilze waschen, abtrocknen und die Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

3. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Champignons und Zwiebeln kurz, resch anbraten.

4. Das Schlagobers hinzugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Schmelzkäse einrühren.

5. Die Sauce mit Kräutersalz, Pfeffer und den frisch gehackten Thymian abschmecken.

6. Die Spaghetti abgießen, in Pasta Teller anrichten und die Pilz Sauce darüber verteilen.

Tipp

Falls die Sauce für die Spaghetti mit Pilzen nicht genug eingedickt ist, einfach etwas Speisestärke einrühren.