

Spaghetti mit Pilzrahmsauce

Die Spaghetti mit Pilzrahmsauce ist ein köstliches Nudel-Gericht. Das vegetarische Rezept lieben nicht nur Pasta Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Spaghetti (o.andere Nudeln)
300 g	Pilze (Champignons, Steinpilze, Austernpilze, etc.)
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Schlagobers
	Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
0.5 Bündel	Blattpetersilie (glatt)

Zubereitung

1. Die **Spaghetti** laut Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen und abseihen. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden, die Frühlingszwiebeln zerkleinern. Den Knoblauch schälen und klein zerhacken.
2. Für die **Pilzrahmsauce** etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Jetzt die Pilze zugeben und bei mittlerer Hitze braten bis die Flüssigkeit fast zur Gänze einkocht ist.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Schlagobers zugeben und einrühren. Bei reduzierter Hitze etwas einkochen lassen. Die klein gehackte Petersilie hinzufügen.
4. Die Nudeln zur Pilzrahmsauce geben und vermengen. Auf Pasta Teller anrichten und genießen.

Tipp

Zu den Spaghetti mit Pilzrahmsauce einen grünen Blattsalat servieren.