

# 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	<a href="#">Spaghetti</a> (o.andere Nudeln)
300 g	<a href="#">Pilze</a> (Champignons, Steinpilze, Austernpilze, etc.)
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
	Pflanzenöl
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
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.