

## Cremige One-Pot-Pasta mit Pfifferling, Speck und Lauch

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 25min





## Zutaten

für 4 Portionen	
Pfifferlinge	500 g
Lauch	2 St.
Butter	1 EL
Mandeln, ganz	25 g
Salz	
Bacon	150 g
Zucker	1 TL
Gemüsebrühe	300 ml
Schlagsahne	200 g
Fusilli	500 g
Zitronen	0.5 St.

Pfeffer, schwarz gemahlen

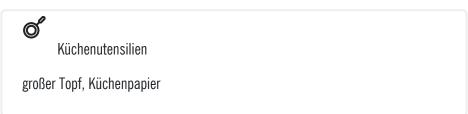
Frischkäse, natur

Parmesan

75 g

20 g

## Zubereitung



- 1. Pfifferlinge verlesen, ggf. mit Küchenkrepp putzen. Wurzelansätze vom Lauch entfernen und Lauchstangen längs halbieren. Lauchstangen am unteren Ende halten, fächerförmig aufklappen und gründlich waschen. Anschließend in dünne Streifen schneiden.
- 2. In einem Topf auf mittlerer Stufe Butter erhitzen und Mandeln darin rundherum rösten und salzen. Mandeln danach auf Küchenkrepp beiseitestellen. Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Bacon ca. 4 Min. anbraten. Anschließend Lauchstreifen und ½ TL Zucker zugeben und weitere ca. 2 Min. anbraten. Mit Brühe und Sahne ablöschen und aufkochen. Pfifferlinge und Fusilli zugeben und zugedeckt ca. 8 Min. auf mittlerer Stufe köcheln.
- 3. Inzwischen Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Topf vom Herd nehmen und je 2 TL Zitronenschale und -saft sowie Frischkäse zur One-Pot-Pasta geben. Parmesan reiben.
- 4. One-Pot-Pasta mit Pfifferlingen abschmecken und mit Parmesan und Mandeln bestreut servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	916 kcal
Kohlenhydrate	128 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	32 g