Fusilli in Sahnesoße mit Spinat und Pilzen

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Blattspinat	300 g
Champignons, weiß	500 g
Salz	
Fusilli	500 g
Öl	2 EL
Butter	1 EL
Kräuter der Provence, getrocknet	1 TL
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Spinat waschen und trocken schleudern. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.

2. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Fusilli im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen und abtropfen lassen.

3. Eine Pfanne mit Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze ca. 4 Min. anbraten. Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren, Butter, Zwiebelwürfel, Knoblauch und Kräuter der Provence hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Min. mitbraten. Darauf achten, dass die Kräuter aus der Gewürzmischung und der Knoblauch nicht zu dunkel werden und verbrennen.

4. Mit Schlagsahne ablöschen, aufkochen und auf niedriger Stufe offen ca. 5 Min. einköcheln. Danach kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Spinat zugeben. Nach Belieben etwas Kochwasser zugeben.

5. Fusilli auf Teller verteilen und Sahnesoße mit Spinat darübergeben.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	629 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g