



# Macaroni in Pilzrahmsauce

 Dauer  
25 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Champignons, weiß	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	30 g
Macaroni	500 g
Öl	2 Esslöffel
Schlagsahne	300 g
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.

Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen. Dabei etwa eine Tasse Kochwasser auffangen.

In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Pilze mit Knoblauch und Zwiebeln darin ca. 4 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen und ca. 3 Min. aufkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln im Topf mit Pilzrahmsauce vermengen. Ggf. etwas Kochwasser zugeben, auf Tellern verteilen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	637 kcal		
Kohlenhydrate	101 g	Ballaststoff	5 g
Eiweiß	22 g	Fette	17 g