

# Makkaroni in Pilzrahmsauce

Zeit gesamt  
25min



Zubereitungszeit  
25min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Champignons, weiß 500 g

Zwiebeln, gelb 1 St.

Knoblauchzehen 1 St.

Basilikum, frisch 30 g

Makkaroni 500 g

Öl 2 EL

Schlagsahne 300 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier

1. 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.

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

3. 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.

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

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 625 kcal

Kohlenhydrate 102 g

Eiweiß 22 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 15 g