




Pasta in cremiger Lauch-Hackfleisch-Soße mit Champignons

 Zeit gesamt
35min

 Zubereitungszeit
35min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	2 St.
Champignons, weiß	500 g
Lauch	1 St.
Salz	1 EL
Öl	4 EL
Hackfleisch, gemischt	600 g
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	200 g
Fusilli	500 g
Wasser	200 ml
Schnittlauch, frisch	20 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Wurzelansatz des Porrees entfernen und Porree längs halbieren. Lauch-Stange am unteren Ende halten, fächerförmig aufklappen und gründlich waschen. Danach in dünne Streifen schneiden.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen, die Champignons darin ca. 4 Min. anbraten und anschließend auf einem Teller beiseitestellen.
3. In der Pfanne erneut 2 EL Öl erhitzen und Hackfleisch mit Salz und Pfeffer darin ca. 4 Min. krümelig anbraten. Schalottenwürfel und Lauch zugeben und ca. 3 Min. mitbraten.
4. Sahne, Wasser und gebratene Pilze zugeben und alles auf niedriger Stufe köcheln lassen. Derweil die Pasta im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
5. Pasta in ein Sieb abgießen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln auf Tellern anrichten, Lauch-Hackfleisch-Soße darübergeben, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1019 kcal		
Kohlenhydrate	112 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	49 g	Fette	43 g