



Pasta mit cremiger Pilz-Hackfleisch-Soße

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	2 St.
Champignons, weiß	500 g
Lauch	1 St.
Salz	1 EL
Öl	2 EL
Rinderhackfleisch	400 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schlagsahne	100 g
Fusilli	500 g
Schnittlauch, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier

1. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Wurzelansatz des Lauchs entfernen und Lauch 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 1 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 1 EL Öl erhitzen und Hackfleisch mit Salz und Pfeffer darin ca. 4 Min. kross anbraten. Schalottenwürfel und Lauch zugeben und ca. 3 Min. mitbraten.
4. Sahne und gebratene Pilze zugeben und alles auf niedriger Stufe zugedeckt 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 und dabei etwas vom Kochwasser auffangen. Falls notwendig Soße mit etwas vom Pastawasser auflockern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Fusilli auf Tellern anrichten, Lauch-Hackfleisch-Soße darübergeben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	775 kcal
Kohlenhydrate	110 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	19 g