

## Pasta mit gebratenen Champignons und Honigtomaten



Zeit gesamt 35min



Zubereitungszei 35min



## Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	400 c
Gilerrytoillateil	400 g
Olivenöl	2.5 EL
Honig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemah	len
Champignons, weiß	250 g
Zwiebeln, gelb	0.5 St.
Blattspinat	400 g
Schlagsahne	200 g
Spaghetti	500 g

## Zubereitung

- 1. Cherrytomaten waschen, trocken tupfen, halbieren. In einer Schüssel zusammen mit 1 EL Olivenöl, 1 EL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer mischen und zum Marinieren beiseitestellen.
- 2. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Spinat waschen und trocken schleudern. In einem Topf ca. 5 I Salzwasser zugedeckt auf höchster Stufe zum Kochen bringen.
- 3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons darin ca.
- 2–3 Min. unter gelegentlichem Schwenken scharf anbraten. Champignons salzen, Hitze reduzieren, Zwiebel zugeben und auf mittlerer Stufe ca. weitere 2 Min. braten.
- 4. Mit Sahne ablöschen, Tomaten untermischen und alles ca. 2–3 Min. einköcheln. Inzwischen Spaghetti im sprudelnd kochenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen.
- 5. Inzwischen Spinat zum Pilzgemüse geben und zusammenfallen lassen. Spaghetti in ein Sieb abgießen, abtropfen und mit der Spinat-Pilz-Sauce mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, sofort auf Tellern anrichten und servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	621 kcal
Kohlenhydrate	108 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g