Pasta mit Maronensoße und Pilzen

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Champignons, braun	350 g
Maronen, gegart und geschält	400 g
Petersilie, frisch	20 g
Salz	
Bandnudeln	500 g
Öl	2 EL
Frischkäse, natur	400 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. Schalotten halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze vierteln, Maronen grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

2. In einem Topf etwa 5 l Salzwasser aufkochen. Bandnudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen.

3. In der Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Schalotten mit Pilzen darin ca. 5 Min. anbraten. Maronen zugeben und durchschwenken. Mit 200 ml Kochwasser ablöschen und kurz aufkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen und Frischkäse einrühren. Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Bandnudeln und Petersilie zugeben und vermengen. Bandnudeln mit Maronensoße auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!

Tipp: Frischkäse in der Pastasoße ist eine schöne Alternative zu Sahne. Achte darauf, dass die Maronensoße danach nicht mehr kocht, da der Frischkäse sonst ausflockt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	830 kcal
Kohlenhydrate	139 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g