





Pasta mit Petersilien- Rahmsauce

 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	25 g
Champignons, weiß	400 g
Öl	3 EL
Butter	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	200 g
Penne Rigate	500 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 2,5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne 3 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Champignons darin ca. 4 Min. anbraten. Hitze reduzieren und 1 EL Butter, Zwiebelwürfel und Knoblauch unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Min. mitbraten. Mit Schlagsahne ablöschen, aufkochen und auf mittlerer Stufe offen ca. 5 Min. einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Inzwischen Pasta im kochenden Wasser ca. 4 Min. al dente garen. Anschließend 1 Tasse des Kochwassers abschöpfen und Pasta in ein Sieb abgießen.

4. Pasta und Petersilie in der Pfanne mit der Pilz-Sahne-Sauce mischen. Nach Bedarf zum Auflockern 1–2 EL vom Pastawasser untermischen. Pasta mit Petersilien-Rahmsauce auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Info: Die meisten im Handel erhältlichen Pilze sind Zuchtpilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge), die in der Regel kaum verschmutzt sind. Du musst sie deshalb nicht waschen oder schälen, sondern bei Bedarf lediglich mit einem Küchenpapier säubern. Beim Waschen saugen sich Pilze schnell mit Wasser voll und verlieren dadurch an Aroma.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	626 kcal		
Kohlenhydrate	101 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	20 g	Fette	16 g