



Pfifferling-Rahm-Pasta

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Spaghetti 500 g

Pfifferlinge 400 g

Zwiebeln, gelb 1 St.

Petersilie, frisch 10 g

Öl 2 EL

Crème fraîche 300 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Küchenpapier

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen und Spaghetti darin ca. 9 Min. bissfest garen. Pfifferlinge mit Küchenkrepp säubern. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pfifferlinge ca. 5 Min. anbraten. Zwiebel zugeben und weitere ca. 3 Min. anbraten. Crème fraîche zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Spaghetti abgießen und mit der Sauce vermengen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Du kannst dieses Rezept natürlich auch mit gefrorenen Pfifferlingen zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	668 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	20 g