Cremige One-Pot-Pasta mit Pfifferling, Speck und Lauch

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pfifferlinge	500 g
Lauch	2 St.
Butter	1 EL
Mandeln, ganz	25 g
Salz	
Bacon	150 g
Zucker	1 TL
Gemüsebrühe	300 ml
Schlagsahne	200 g
Fusilli	500 g
Zitronen	0.5 St.
Frischkäse, natur	75 g
Parmesan	20 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, Küchenkrepp

1. Pfifferlinge verlesen, ggf. mit Küchenkrepp putzen. Wurzelansätze vom Lauch entfernen und Lauchstangen längs halbieren. Lauchstangen am unteren Ende halten, fächerförmig aufklappen und gründlich waschen. Anschließend in dünne Streifen schneiden.

2. In einem Topf auf mittlerer Stufe Butter erhitzen und Mandeln darin rundherum rösten und salzen. Mandeln danach auf Küchenkrepp beiseitestellen. Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Bacon ca. 4 Min. anbraten. Anschließend Lauchstreifen und ½ TL Zucker zugeben und weitere ca. 2 Min. anbraten. Mit Brühe und Sahne ablöschen und aufkochen. Pfifferlinge und Fusilli zugeben und zugedeckt ca. 8 Min. auf mittlerer Stufe köcheln.

3. Inzwischen Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Topf vom Herd nehmen und je 2 TL Zitronenschale und -saft sowie Frischkäse zur One-Pot-Pasta geben. Parmesan reiben.

4. One-Pot-Pasta mit Pfifferlingen abschmecken und mit Parmesan und Mandeln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	916 kcal
Kohlenhydrate	128 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	32 g