Makkaroni in Pilzrahmsauce

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Champignons, weiß	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	30 g
Makkaroni	500 g
Öl	2 EL
Schlagsahne	300 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.

2. Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen. Dabei etwa eine Tasse Kochwasser auffangen.

3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Pilze mit Knoblauch und Zwiebeln darin ca. 4 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen und ca. 3 Min. aufkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Nudeln im Topf mit Pilzrahmsauce vermengen. Ggf. etwas Kochwasser zugeben, auf Tellern verteilen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	625 kcal
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	15 g