



One-Pot-Pasta mit Pilzen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	400 g
Zwiebeln, rot	2 St.
Thymian, frisch	40 g
Speckstreifen	125 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Weißwein, trocken	100 ml
Schlagsahne	100 g
Gemüsebrühe	600 ml
Penne Rigate	500 g
Parmesan	80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf, feine Reibe

1. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
2. In einem Topf Speck auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. fettfrei knusprig anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Im Speckfett Champignons und Zwiebeln unter Wenden ca. 3 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 3/4 des Thymians würzen.
3. Mit Wein ablöschen, Sahne und Brühe angießen und alles aufkochen. Nudeln zufügen und offen unter häufigem Rühren ca. 10 Min. garen, bis die Nudeln bissfest sind und die Flüssigkeit aufgenommen haben. Bei Bedarf mehr Brühe angießen.
4. Parmesan fein reiben. One-Pot-Pasta ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen, auf Teller verteilen und mit Parmesan, Speck und übrigem Thymian bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	758 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	22 g