



# Pasta mit gebratenen Champignons und Honigtomaten



Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	400 g
Olivenöl	2.5 EL
Honig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Champignons, weiß	250 g
Zwiebeln, gelb	0.5 St.
Blattspinat	400 g
Schlagsahne	200 g
Spaghetti	500 g

## Zubereitung

1. Cherrytomaten waschen, trocken tupfen, halbieren. In einer Schüssel zusammen mit 1 EL Olivenöl, 1 EL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer mischen und zum Marinieren beiseitestellen.
2. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Spinat waschen und trocken schleudern. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt auf höchster Stufe zum Kochen bringen.
3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons darin ca. 2–3 Min. unter gelegentlichem Schwenken scharf anbraten. Champignons salzen, Hitze reduzieren, Zwiebel zugeben und auf mittlerer Stufe ca. weitere 2 Min. braten.
4. Mit Sahne ablöschen, Tomaten untermischen und alles ca. 2–3 Min. einköcheln. Inzwischen Spaghetti im sprudelnd kochenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen.
5. Inzwischen Spinat zum Pilzgemüse geben und zusammenfallen lassen. Spaghetti in ein Sieb abgießen, abtropfen und mit der Spinat-Pilz-Sauce mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, sofort auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	621 kcal
Kohlenhydrate	108 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g