Spaghetti mit Gorgonzola-Pilzsoße und Basilikum

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Champignons, weiß	500 g
Öl	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Butter	1 EL
Muskatnuss, gemahlen	
Gemüsebrühe	150 ml
Spaghetti	500 g
Basilikum, frisch	40 g
Gorgonzola	200 g
Schlagsahne	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.

2. In einer Pfanne 3 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze darin mit Salz und Pfeffer 3–4 Min. goldbraun anbraten. Butter, Zwiebelwürfel und Muskat zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. mitbraten. Brühe ggf. anrühren, zu den Pilzen gießen, aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 4 Min. köcheln.

3. Inzwischen Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Nudeln anschließend in ein Sieb abgießen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken.

4. Gorgonzola grob würfeln. Käse und Sahne zur Pilzsoße in die Pfanne geben und unter Rühren darin schmelzen. Soße ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit Spaghetti mischen. Gorgonzola-Pilz-Nudeln in tiefen Tellern anrichten und mit Basilikum und etwas Pfeffer bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	805 kcal
Kohlenhydrate	106 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	30 g