

Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons

REZEPTE

Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons



ZEIT

20 min

ZUTATEN

6 Stück

MACHT

4 Portionen

Buon Appetito!

TEILEN

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)

ZUTATEN

- 1 Packung Mirácoli™ Klassiker Spaghetti 5 Portionen
- 400 g braune Champignons (Egerlinge)
- 6 Zweige Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter

- 100 g Crème fraîche

VERWENDETE PRODUKTE



Spaghetti Klassiker

[MEHR ERFAHREN](#)

Jetzt Kaufen

Zubereitung Mirácoli™

1. 1
Pilze putzen und halbieren. Thymian waschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. 2
Mirácoli™ Klassiker Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten. Inzwischen Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin bei nicht zu starker Hitze mit dem Thymian 6 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind, dabei nach 4 Minuten den Knoblauch dazugeben.
3. 3
Crème fraîche unter die Pastasauce rühren. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti auf vier Teller verteilen. Die Sauce darauf geben und die Pilze darauf anrichten. Etwas Pfeffer grob darüber mahlen. Nach Belieben noch etwas Parmesan oder Pecorino darüber reiben und servieren.

Weitere Rezepte



[Mirácoli™ Klassiker Spaghetti mit Gorgonzola und Rucola](#)

Zeit

20 min

Zutaten

4 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



[Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen](#)

Zeit

35 min

Zutaten

8 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Gazpacho

Zeit

15 min

Zutaten

7 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

Zeit

20 min

Zutaten

5 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Kürbis-Pasta

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



[Pizza á la Caprese](#)

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



[Rinder-Nudel-Pfanne](#)

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)

Source URL:

<https://www.miracoli.de/rezepte/spaghetti-mit-cremiger-tomatensauce-und-champignons>