Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons

ZEIT	20 min
ZUTATEN	6 Stück
MACHT	4 Portionen

Buon Appetito!

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

Zubereitung Mirácoli™

1. Pilze putzen und halbieren. Thymian waschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und fein würfeln.
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. 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

Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen

Zeit

35 min

Zutaten

8 Stück

Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Gazpacho

Zeit

15 min

Zutaten

7 Stück

Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

Zeit

20 min

Zutaten

5 Stück

Kürbis-Pasta

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

Pizza á la Caprese

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Rinder-Nudel-Pfanne

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

Source URL:
https://www.miracoli.de/rezepte/spaghetti-mit-cremiger-tomatensauce-und-champignons