

Champignons-Rahm-Pasta One Pot

Rezept für 4 Personen:

- 500g Champignons
- 350g Spaghetti oder Nudeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Zweige Rosmarin
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz, Pfeffer und Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- 100g Vollrahm
- 3-4 TL Gemüsebouillon
- 25g geriebener Parmesan
- Wenige Basilikum-Blätter zum garnieren

Zubereitung:

1. Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen und von den Zweigen zupfen, sowie fein hacken.
2. Öl in einem grossen Topf erhitzen und die Champignons darin anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
3. Tomatenmark ebenfalls hinzufügen und anschwitzen lassen. 900ml Wasser und die Sahne dazugeben und ablöschen. Spaghetti hinzufügen und mit Gemüsebouillon ca. 25 Minuten garen (dazwischen umrühren).
4. Sind die Spaghetti al dente, auf einem Teller anrichten und mit Parmesan, sowie Basilikumblätter anrichten.

Guten Appetit!



CALIFORNIA-CAMPING.CH