Pfifferling-Kräuter-Spaghetti

Pilz-Gerichte » Pfifferling-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 400g Zwiebel(n)
» 1kg Pfifferlinge
» 4 TL Öl
» 300 ml Instant-Gemüse-Brühe
» 100g Crème légère
» 280g Spaghetti
» Salz & Pfeffer
» 4 EL frische Kräuter der Provence

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
bis zu 15min

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

Vorbereitung

- Zwiebeln schälen, würfeln
- Pilze putzen, eventuell etwas klein schneiden
- Kräuter waschen, trockenschütteln, hacken

Fertigstellung

- Nudeln in Salzwasser bissfest garen
- Nudeln abgießen, abschrecken
- Pilze und Zwiebeln in Öl 5 min anbraten
- mit Brühe und Crème légère ablöschen
- alles aufkochen lassen
- salzen, pfeffern
- Kräuter untermischen

- Nudeln mit Pilzen anrichten

Nährwerte: 400kcal/E16g/F14g/KH52g pro Portion

angelegt am: 26.10.2008 Rezept-Nr: 2306

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke