

# 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