



Champignon-Pasta



30 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Personen

500 g	Pasta (z. B. Penne)
300 g	Champignons
1	rote Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
1 Bund(e)	Frühlingszwiebeln
etwas	Olivenöl
etwas	Salz und Pfeffer
100 ml	Weißwein
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g)
300 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
ein paar	frische Kräuter

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



Champignon-Pasta



30 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Die Pasta nach Packungsanweisung kochen, danach abgießen.
2. Währenddessen die Champignons trocken abputzen und halbieren. Die Zwiebel(n) und Knoblauchzehe(n) schälen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Champignonhälften und Frühlingszwiebelringe in die Pfanne geben und anbraten. Währenddessen mit etwas Salz würzen.
4. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Den Wein zu etwa 2/3 einkochen lassen, danach den Petrella Schnittlauch, Gemüsebrühe und Sahne dazu rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles kurz köcheln lassen.
5. Als letztes die gekochte Pasta hinzugeben und gut umrühren. Auf Teller portionieren, mit frischen Kräutern garnieren und servieren.