Rezept

Spaghetti mit Funghi-Bolognese

Ein Rezept von Spaghetti mit Funghi-Bolognese, am 27.04.2024

Zutaten

350 g	Spaghetti
500 g	Champignons (oder andere Pilze)
2	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver
1 Dose	geschälte Tomaten (400 g)
	Salz
1	Zwiebel
2 EL	Öl
	Pfeffer
2 TL	getrockneter Oregano
100 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Champignons putzen und auf der Küchenreibe oder mit der Küchenmaschine fein raspeln.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin glasig dünsten. Tomatenmark zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen. Pilze zugeben und einige Minuten mitbraten.

3. Tomaten zerdrücken und mit Saft zu den Pilzen geben. 10 Min. köcheln lassen. Sahne unterrühren, würzen und mit den abgetropften Nudeln servieren.