

Rezept

Gepimpte Pasta Aurora

Ein Rezept von Gepimpte Pasta Aurora, am 14.04.2026

Zutaten

125 g Penne	Salz
1 kleine Zwiebel	5 braune Champignons
½ Glas Tomatensauce (ca. 175 g)	2 Scheiben gekochter Schinken
5 EL Sahne	5 Stängel Petersilie
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal, 13 g F, 33 g EW, 103 g KH

Zubereitung

1. Die Penne nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Inzwischen die Zwiebel schälen, halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen, sauber reiben und längs in dünne Scheiben schneiden. Beides mit der Tomatensauce in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Penne in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Inzwischen Schinken in breite, kurze Streifen schneiden. Mit der Sahne unter die Sauce rühren, 5 Min. köcheln lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Penne im Topf mit der Sauce mischen und kurz ziehen lassen.