

Rezept

Pasta mit Champignons und Tomaten

Ein Rezept von Pasta mit Champignons und Tomaten, am 29.03.2023

Zutaten

Salz	400 g	Penne
250 g Champignons	100 g	getrocknete Tomaten in Öl
½ Bund glatte Petersilie	200 g	Feta-Schafskäse
Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 26 g F, 21 g EW, 73 g KH

Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Penne darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Danach in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen, dabei etwas von dem Nudelkochwasser auffangen.
2. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten in einem kleinen Sieb etwas abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen. Die Tomaten in schmale Streifen schneiden.
3. Das Öl der Tomaten in einer großen Pfanne erhitzen. Die Champignons darin bei mittlerer Hitze 4-5 Min. anbraten, dann die Tomatenstreifen dazugeben und weitere 2-3 Min. braten.
4. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den Schafskäse in mundgerechte Würfel schneiden.
5. Abgetropfte Penne mit 2-3 EL vom Nudelkochwasser zu den Pilzen und Tomaten in die Pfanne geben, gut untermengen und 2-3 Min. braten. Kräftig salzen und pfeffern.
6. Gehackte Petersilie und gewürfelten Schafskäse vorsichtig unter die Pasta mischen und diese sofort servieren.