

Rezept

# Spaghetti mit Funghi-Bolognese

Ein Rezept von Spaghetti mit Funghi-Bolognese, am 09.06.2023

## Zutaten

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>350 g</b> Spaghetti                       | Salz                             |
| <b>500 g</b> Champignons (oder andere Pilze) | <b>1</b> Zwiebel                 |
| <b>2</b> Knoblauchzehen                      | <b>2 EL</b> Öl                   |
| <b>2 EL</b> Tomatenmark                      | Pfeffer                          |
| <b>1 TL</b> Paprikapulver                    | <b>2 TL</b> getrockneter Oregano |
| <b>1 Dose</b> geschälte Tomaten (400 g)      | <b>100 g</b> 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.