

Rezept

Spaghetti mit Pilzsauce

Ein Rezept von Spaghetti mit Pilzsauce, am 26.04.2024

Zutaten

150 g Egerlinge oder Champignons	1 EL Zitronensaft
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
120 g Vollkorn-Spaghetti	Salz
2 TL Olivenöl	2 EL Weißwein (ersatzweise 1 EL Zitronensaft + 1 EL Wasser)
1/8 l Gemüsebrühe	Pfeffer
gemahlener Piment	1 TL getrockneter Thymian
2 EL Frischkäse, fettreduziert	2 EL frisch geriebener mittelalter Edamer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, mit Küchenpapier abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Den Zitronensaft überträufeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. Die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Währenddessen das Öl in einem Topf mittelstark erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig braten. Die Pilze unterrühren und kurz mitbraten. Wein und Brühe zugießen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Piment abschmecken. Den Thymian, dann den Frischkäse unterrühren.
4. Die Sauce und die Spaghetti vermengen und das Gericht auf zwei vorgewärmte Teller geben. Mit Käse überstreuen.