Rezept

Spaghetti mit Tomaten und Pilzen

Ein Rezept von Spaghetti mit Tomaten und Pilzen, am 12.10.2024

Zutaten

1	große weiße Zwiebel
400 g	Champignons
2	große Fleischtomaten
	Salz
	Pfeffer
1/2 Bund	Salbei
2	Knoblauchzehen
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Butter
	Zucker
500 g	Spaghetti
4-6 EL	frisch geriebener Parmesan (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Champignons putzen, trocken abreiben, in Scheibchen schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser kurz überbrühen, häuten und würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Für die Spaghetti 6 l Wasser zum Kochen bringen.

2. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Champignons und Knoblauch dazugeben und alles bei schwacher Hitze ca. 10 Min. dünsten. Die Tomaten unter die Pilze mischen. Alles mit je 1 Prise Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

3. Die Spaghetti in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

4. Den Salbei waschen und trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Spaghetti und Gemüse mischen, den Salbei darüber streuen. Nach Belieben mit dem Parmesan seriveren.