

HÖRNCHENNUDELN MIT ZITRONE UND PILZEN

HÖRNCHENNUDELN MIT ZITRONE UND PILZEN

Es gibt Pastarezepte die so richtig einfach sind - die man innerhalb weniger Minuten zaubern kann und die wirklich super lecker schmecken. Dieses hier ist eins davon - Zitrone und Pilze tummeln sich mit Hörnchennudeln und Schnittlauch in einer cremigen Sahnesauce. Wenn euer Herd das Wasser schnell zum kochen bringt steht in nur 12 Minuten das Essen auf dem Tisch. Was will man mehr? Damit sind die Hörnchennudeln mit Zitrone und Pilzen perfekt für die schnelle Feierabendküche.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200g Vollkornhörnchennudeln

6 braune Champignons

1 Zitrone

1 Schalotte

Pfeffer & Salz

etwas neutrales Öl

1/2 Bund Schnittlauch

100ml Schlagsahne

20g Parmesankäse

ZUBEREITUNG:

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Nudeln hinein geben und 9-10 Minuten lang kochen. In dieser Zeit die Champignons klein schneiden, die Schalotte fein würfeln und das Öl in der Pfanne erhitzen. Die Pilze rundum anbraten, dann die Schalotte dazu geben. Mit Pfeffer, Salz und dem Zitronenabrieb würzen.



Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Die Schlagsahne und den geriebenen Parmesan einrühren und die Zitronen-Pilze untermengen. Als Letztes kommen die Schnittlauchröllchen dazu.



Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.



©katha-kocht.de

Super schnell, super lecker, super einfach!

