

One-Pot Spagetti mit Pilzrahmsauce

Spagetti mit der besonderen Note

One-Pot Spagetti mit Pilzrahmsauce

Dieses Rezept ist ganz einfach und schnell gekocht. In ca 45 Minuten steht das leckere fleischlose Menu auf dem Tisch. Für die Paste brauchst du nur einen grossen Topf, in dem Spaghetti und Pilze gemeinsam in der cremigen Sosse garen. Das Gericht schmeckt auch mit Pfifferlingen(Eierschwämme) ganz gut.

Zubereitung

Die Champignons putzen, säubern und je nach Grösse halbieren oder schiebeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Rosmarin waschen, abtropfen/schütteln, Nadeln von den Zweigen zupfen und ebenfalls fein hacken.

Olivenöl in einem weitem Topf erhitzen. Champignons darin unter Wenden kräftig anbraten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen, kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Tomatenmark zufügen, Rühren kurz anschwitzen. Mit 900 ml Wasser und Halbrahm ablöschen. Aufkochen lassen und anschliessend Spaghetti in die kochende Flüssigkeiten einbringen. Gemüsebrühe einrühren und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca 30 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder gut umrühren, damit die Spaghetti die Flüssigkeit gut aufnehmen. Wenn die Flüssigkeit eindickt, etwas Gemüsebrühe und Rahm nachfüllen. Kurz vor Garende einen Schuss Sherry einrühren.

Spaghetti nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Die Hälfte des Parmesan darunter mischen und nochmals kurz erhitzen.

Gericht mit Parmesan und nach Belieben mit Basilikum garnieren.

En Guete!

Zutaten für 4 Personen

- 500g Champignons (braune vorteilhaft) oder Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 frisch Rosmarinzweige
- ca 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprika, Edelsüss
- 2 EL Tomatenmark
- 150 ml Halbrahm
- 350 g Spagetti
- 5 dl Gemüsebrühe
- 60-80 g gerieben Parmesan
- 0.5 dl Sherry

Lauchnudeln Gratin

Lauchnudeln Gratin nach Art des Hauses

Einfach und schnell zubereitet. Mein Favorit unter den Gratins.

Zubereitung

Nudeln bissfest kochen. Lauch in Ringe schneiden. Ebenfalls Schinken und Speck in Streifen schneiden. Den Speck in einer Pfanne kurz anbraten. Lauch in Wasser mit etwas Gemüse-Boullion blanchieren. Nudeln, Lauch, Schinken, Speck, 3/4 Käse und Rahm vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chilliflocken würzen. Alles gründlich mischen und in eine flache ausgebutterte Auflaufform füllen. Käse drüberstreuen und im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten überbacken.

Zutaten

200 g Spagetti oder feine Nudeln
2 Stangen Lauch
150 g Käse Gruyere
100 ml Halbrahm
50 g in Öl eingelegte trockene Tomaten
150 g Schinken
150 g roher Speck
Salz, Pfeffer, Chilliflocken