





Pasta Funghi

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht
 = mittel
 = schwer
 = sehr schwer



Zutaten:

- 350 gr Farfalle (oder andere Pasta)
- 600 gr Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 0,5 Bund Petersilie
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Champignons putzen und in Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Petersilie waschen und fein hacken
- Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und zur Seite stellen
- Olivenöl im Nudeltopf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Champignonscheiben dazu, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 min braten
- Die Petersilie und die Nudeln unterrühren und nochmal erhitzen
- Anrichten und servieren.

Bemerkungen:

Nach Belieben kann über die Pasta noch Parmesan gerieben werden.

Guten Appetit!