



## ONE-POT-PASTA MIT PILZEN

*So geht's:*

*Zutaten:*

Für 2 Personen:

- 200g Pasta eurer Wahl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 200 - 250g Champignons
- Salz
- Pfeffer
- Paprika edelsüß
- Gemüsebrühe
- Optional: Schuss Weißwein
- 3-4 EL Sahne
- 70g Parmesan
- 250 - 300 ml Wasser

- 1** 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln, in die heiße Pfanne geben und anbraten. Die Champignons mit einem Tuch sauber machen, ebenfalls klein schneiden und mit in der Pfanne andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- 2** Mit 250-300ml Wasser ablöschen und die ungekochte Pasta dazugeben. Die Pasta sollte im Wasser bedeckt sein. Gemüsebrühe unterrühren. 10 min köcheln lassen, immer wieder umrühren.
- 3** Nach 10 min sollte die Pasta bissfest sein. Wer möchte kann einen Schuss Weißwein dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. 3-4 EL Sahne unterrühren und nochmals abschmecken, ob etwas nachgewürzt werden muss. Parmesan unterrühren und servieren.

