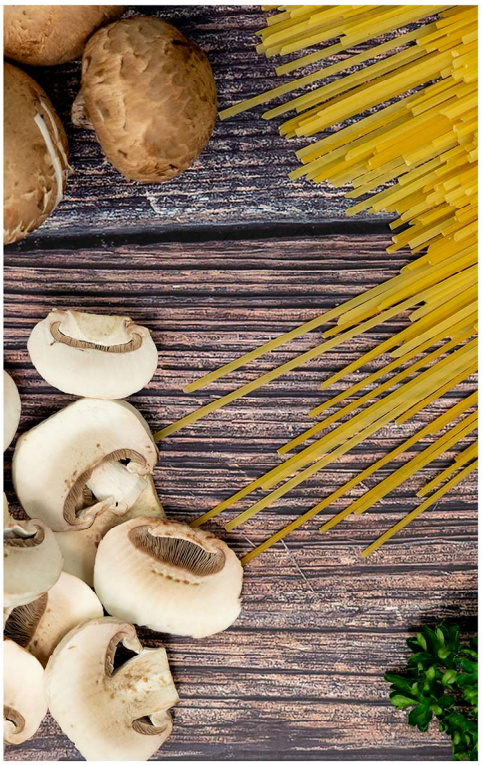
Nudeln in Pilz-Rahm



Zutaten

› 300 g Pilze z.B. Champignons
› 1 Zwiebel
› 1/2 Bund Petersilie
› 1 Zitrone
› 1 EL Sonnenblumenöl
› 200 ml Gemüsebrühe
› 250 ml Kochsahne (15% Fett, z.B. „Cremefine zum Kochen“)
› 250 g Spaghetti
› 60 g geriebener Grana Padano
› Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest garen und abgießen.

Inzwischen die Pilze putzen evtl. von der Haut befreien und je nach Größe halbieren, vierteln oder in dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein Würfeln. Die Petersilie fein hacken und ein paar Zweige zum garnieren aufheben. Die Zitrone heiß waschen und nach dem abtrocknen 1 TL Schale abreiben, nun die Frucht auspressen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Nun die Zwiebel und die Zitronenschale dazugeben und mit anbraten.
Alles mit Brühe und Kochsahne ablöschen. Alles einmal aufkochn lassen und mit 2-3 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Jetzt kommen der geriebene Käse und die Petersilienblätter dazu.
Kurz ziehen lassen.

Nun die Nudeln mit etwas Soße vermischen und gut umrühren. (so kleben sie nicht aneinander)
Spaghetti auf einem Teller anrichten und mit der restlichen Pilz Soße bedecken. Mit ein paar Petersilienblättern garnieren.