



Pasta Funghi

Zutaten

- 200 g Champignons, frisch
- 120 g Babyspinat
- 250 g Penne Lisce
- etwas Salz
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 150 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Pasta Funghi
- 30 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.
2. Während die Nudeln kochen die Champignons mit einem feuchten Küchentuch säubern und in Scheiben schneiden. Den Babyspinat waschen und abtropfen lassen.
3. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und die Champignons anbraten, den Spinat portionsweise dazugeben und zusammenfallen lassen.
4. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Pasta Funghi einrühren und alles aufkochen. Parmesan unterrühren, die abgetropften Penne dazugeben und mit der Sauce vermischen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	68 g
Energie	508 kcal
Fett	16 g
Protein	20 g

🕒 15 Minuten

⊕ 3 Portionen