

One Pot Pasta mit Pilzen und Spargel



Einkaufsliste:

300g Linguini
600g Gemüsebrühe
30ml Olivenöl
250g braune Champignons
250g grüner Spargel
50g Parmesan
1 Bund Frühlingszwiebeln
1TL Knoblauchpulver oder 2
Knoblauchzehen oder 50g Bärlauch
2 EL gehackte Petersilie
1kleiner Zweig Rosmarin
1-2TL schwarzer Pfeffer
1TL Salz
½ TL Thymian
50-80ml Sahne

Nach Belieben Parmesan zum
Bestreuen

So wird's gemacht:

Pilze und grünen Spargel putzen und in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden, Parmesan reiben. Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Linguini und die restlichen Zutaten bis auf die Sahne in den Topf geben und köcheln lassen, dabei immer wieder gut umrühren, nach etwa 12 Minuten die Konsistenz prüfen, sollten die Nudeln noch nicht die gewünschte Konsistenz haben, noch weiter köcheln lassen, ggf. noch 50ml Wasser hinzugeben. Zum Schluss die Sahne unterrühren und noch einmal kurz ziehen lassen. Noch einmal abschmecken und mit etwas schwarzen Pfeffer und Parmesan bestreut servieren.

Hinweis: Ihr könnt Sauce und Pasta natürlich auch wieder getrennt von einander zubereiten, beziehungsweise die Nudeln erst zum Schluss hinzugeben. Die Nudeln separat kochen. Zwiebeln vorab in dem Olivenöl anschwitzen. Pilze hinzugeben und mit der Brühe ablöschen, Spargel hinzugeben und kurz köcheln lassen, nun die restlichen Zutaten hinzugeben, köcheln lassen bis der Spargel gar ist. Zum Schluss die Pasta unterheben und mit Parmesan servieren.