



Pasta mit Champignons

Zutaten für 2 Personen:

500 g Champignons, 1 Zwiebel, 300 g Bandnudeln, 200g Schlagsahne, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer, 1/2 Bund Petersilie

Die Zwiebel fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Bandnudeln nach Packungsangabe bissfest kochen.

Die Champignons goldgelb in Öl anbraten, die Zwiebelwürfel dazugeben und weiterbraten bis diese glasig sind. Mit Sahne ablöschen und 5 Minuten leicht kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie, die bissfeste Pasta dazugeben, gut mischen und sofort servieren.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten