

WIRSING-CHAMPIGNON NUDELN VON MARTINA (FOODSTORIES)

Zutaten

für 4 - 5 Personen

- 600 g Spaghetti
- 500 g Wirsing
- 300 g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Schlagobers
- Öl
- Salz und Pfeffer
- Parmesan
- Zitronensaft



Mahlzeit

Zubereitung

Der Wirsing wird gewaschen und vom Strunk befreit. Die Blätter in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und halbieren.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, klein würfeln und in etwas Öl glasig anbraten. Nun den Wirsing und die Pilze hinzufügen. Ein paar Minuten unter Rühren mitrösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Deckel drauf und das Gemüse etwa 5 Minuten weich dünsten lassen.

In der Zwischenzeit werden die Spaghetti nach Packungsanleitung gekocht.

Sobald der Wirsing und die Champignons weich gedünstet sind, fügt man den Schlagobers hinzu. Mit Salz und Pfeffer geschmacklich abstimmen, etwa Parmesan untermengen, mit Zitronensaft beträufeln und gemeinsam mit den Nudeln servieren.

TIPP: Das Gemüse für die Nudeln lässt sich wunderbar vorkochen und wieder aufwärmen.

