

Pasta mit Mais und Champignons



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Tagliatelle	2 Pkg.
Champignons	250 g
Zwiebeln	1 Stk.
Maiskörner	1 Dose(n) / Becher
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Teelöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken und anbraten. Dann in Scheiben geschnittene Champignons und Mais dazugeben, Schlagobers darübergießen, heiß werden lassen, mit Brühe, Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas einköcheln lassen. Mit Parmesan bestreut servieren.
Anstelle von Mais passen auch Mangold oder Zucchini.

TIPP: Nudeln nicht mit kaltem Wasser abschrecken, sondern mit der Sauce vermischen, damit diese gut haftet!

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1196-Pasta-mit-Mais-und-Champignons.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at