

Spaghetti Caruso

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	3 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ dl
Spaghetti / Spagetti	500 g
Champignons	400 g
Geschälte Tomaten / Pelati	500 g
Butter	100 g
Zwiebeln	250 g
Geriebener Parmesan	200 g
iglo Italienische Kräuter	1 Teelöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Champignons und Tomaten in 30g Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten und alles schmoren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit den Gewürzen abschmecken, einen Schuss Schlagobers zugeben und einkochen. Die Nudeln in Salzwasser ca. 8-10 Minuten kochen, bis sie al dente (bissfest) sind. 70g Butter schaumig rühren und gemeinsam mit den restlichen Obers und 50 g Käse zu den Champignons und den Tomaten geben. Separat oder bereits gemischt mit den NUDeln servieren und den restlichen Parmesan zum Drüberstreuen anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-955-Spaghetti-Caruso.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at