

Mailänder Nudeln

Zutaten für: 3 Portionen

2	Ltr.	Wasser
	Etwas	Öl
250	Gramm	Nudeln
1		Zwiebel(n)
250	Gramm	Champignons
20	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer
1	Pack.	Tomatensauce

Anleitung:

Wasser mit 1 EL Salz und etwas Öl zum Kochen bringen, die Nudeln zufügen und im offenen Topf bissfest kochen. Danach in einen Durchschlag abgießen und lauwarm abbrausen.

Die Zwiebeln würfeln, die Champignons waschen, putzen und blättrig schneiden.

Die Butter erhitzen, Zwiebeln und Champignons darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln zufügen, mit der Tomatensauce übergießen, erhitzen und wenn alles heiß ist, sofort servieren.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe