

Pasta à la Student

Zutaten für: 1 Portionen

200	Gramm	Nudeln (z.B. Makkaroni, Fussli, Penne)
		Salzwasser
1	Dose	Thunfisch in Öl
1	klein. Dose/n	Champignons, in Scheiben geschnitten
		Oder
200	Gramm	Champignons, frische
250	Gramm	Frischkäse oder
		Kräuterfrischkäse
		Ingwerpulver
		Salz und Pfeffer, weißer
		Evtl. Käse, gerieben

Anleitung:

günstiges Studentenessen Die Nudeln nach Packungsanweisung im Salzwasser kochen. Währenddessen die Pfanne ohne Öl heiß werden lassen.

Dann die Dose Thunfisch ohne Abtropfen in die Pfanne geben. Champignons aus der Dose abtropfen, Frische in Scheiben schneiden und dazugeben. Die Zutaten solange braten, bis sie gar sind. Danach den Frischkäse dazugeben und schmelzen lassen, bis eine cremige Masse entsteht.

Die fertig gekochten und abgetropften Nudeln dazugeben und vermischen. Nach Geschmack kann noch etwas Käse darüber gerieben werden. Und schon ist es fertig.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe