

Spaghetti mit Pilzsauce

Zutaten für: 4 Portionen

240	Gramm	Spaghetti
		Salz
3		Zwiebel(n)
8	Scheiben	Schinken, roher, ohne Fett
200	Gramm	Champignons
250	Gramm	Pfifferlinge
120	Gramm	Frischkäse
		Pfeffer
1		Knoblauchzehe(n)
4	Essl.	Kräuter, gemischt

Anleitung:

WW geeignet, pro Person 5 Points Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest garen. Zwiebeln und Schinken würfeln und in einer beschichteten Pfanne fettfrei goldbraun braten. Champignons vierteln, Pfifferlinge halbieren, zugeben und ca. 5 Minuten schmoren. Frischkäse einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehe zerdrücken und mit den Kräutern unter die Spaghetti mengen. Spaghetti mit Pilzsauce servieren.

Zubereitungszeit: 20 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p.
P.: keine Angabe