

Spaghetti mit Champignons

Für 4 Portionen

500 g braune Champignons	2 Schalotten	4 Knoblauchzehen
10 g Thymian	0,5 Zitrone	3 EL Olivenöl
500 g Spaghetti	Salz, Pfeffer	150 g Frischkäse
200 g Sahne		

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln.

Thymian waschen, abtrocknen und die Blätter vom Stiel zupfen. Die Zitrone waschen und 1 TL von der Schale abreiben.

3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Die Champignons hinzugeben und kurz mitbraten.

Spaghetti in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest kochen. 1 Tasse des Nudelwassers beim Abgießen auffangen.

Frischkäse und Sahne mit der Tasse Nudelwasser zu den Champignons geben. Umrühren und 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Thymian, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

NN am 14. September 2026