

One-Pot-Spaghetti mit Champignons

3 (4) Portionen

400 (500) g	Champignons
3 (4) EL	Olivenöl
1 große (2)	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer
	Paprikapulver, edelsüßes
1 1/2 TL	Gemüsebrühepulver
2 EL	Tomatenmark
675 (900) ml	Wasser
150 (200) ml	Sahne
270 (360) g	Spaghetti
60 (80) g	Parmesan
1 (2) Zweig	Rosmarin
1 (1,5) TL	Thymian



Champignons achteln und im Olivenöl im großen Topf anbraten.

Zwiebeln würfeln und mit in die Pfanne geben.

Knoblauchzehe ebenfalls würfeln und dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Tomatenmark mit anschwitzen,

mit Wasser und Sahne ablöschen.

Parmesan reiben und ebenfalls zur Soße geben.

Rosmarin mit dem Wiegemesser fein wiegen.

Rosmarin und Thymian zugeben.

Mit Gemüsebrühepulver abschmecken.

Spaghetti halbieren und mit in den Topf geben,

Deckel darauf legen und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Zwischendurch immer wieder umrühren, damit die Nudeln nicht aneinander bzw. am Boden verkleben.

Wenn die Nudeln al dente sind, sollte die Soße schön cremig sein.

Bei Bedarf nochmal nachwürzen (besser jetzt, als vorher zu viel).

Variante: Frühlingszwiebeln dazugeben

Gemüsepaprika, klein geschnitten

Salat dazu