

CHAMPIGNON-PASTA AUS DER HEIßLUFTFRITTEUSE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Portionen

- 400 g Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Kräuterfrischkäse
- 150 ml Sahne
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Schnittlauch
- 150 g Nudeln



Zubereitung:

1. Putze die Champignons, schäle die Zwiebel. Schneide beides in Scheiben und gib sie in eine Airfryer Silikonform. Rühre Salz, Pfeffer und Olivenöl unter. Gib den Frischkäse und die Sahne darauf.
2. Backe die Champignon-Mischung ca. 20 Minuten bei 180 Grad, wobei du nach 10 Minuten mal umrührst. Koche währenddessen die Nudeln Al dente.
3. Gib die Nudeln in die Champignonsauce und verrühre alles miteinander. Serviere sie mit frisch gehacktem Schnittlauch.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

