

One Pot Pasta Champignon



vegetarisch

kleinkindtauglich

diabetistauglich

Zutaten für 2-3 Portionen:

- 1/2 Zwiebel
- 150 g Champignons
- 200 g Nudeln
- 300 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Milch
- 50 g Parmesan

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

So kochst du die One Pot Pasta mit Champignons selber

1. Schäle die Zwiebel, putze die Pilze.
2. Schneide beides in kleine Würfel.
3. Brate die Pilze und die Zwiebelwürfel in einem Topf mit etwas Öl oder Butterschmalz an.
4. Füge die Nudeln zu, gieße die Milch und die Gemüsebrühe an.
5. Lasse alles 10 Minuten köcheln, rühre gelegentlich um.
6. Reibe den Parmesan hinein und serviere die One Pot Pasta ganz frisch.
7. Als Topping mögen wir sehr gern ein paar gebratene Pilzscheiben und frische Kräuter wie Schnittlauch oder Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

