



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/nudelaufmit-champignons-und-camembert-creme>

Stand 01.02.2024

# Nudelauf mit Champignons und Camembert Creme

## Zutaten für 6 Personen

- 500 g Champignons, braun
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 1 Stück Zwiebel
- 5 Zweige Oregano
- 125 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 1 TL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Rigatoni, gekocht
- 100 g Babyspinat
- Schnittlauch, frisch

## Zubereitung

1. Champignons putzen, Knoblauch schälen, Zwiebel schälen und würfeln. Champignons, Knoblauch, Zwiebel und Oregano in einer rechteckigen Auflaufform verteilen.
2. Alpenhain Camembert Creme Natur in die Mitte der Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Bei 180° C 30 Min. lang backen.
4. Gekochte Nudeln und Spinat hinzugeben und gründlich vermischen.
5. Mit frischem Schnittlauch bestreuen und servieren.