PASTA MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Nudeln in Salzwasser kochen.

2. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Egerlinge in feine Scheiben schneiden.

3. In einer Pfanne Öl erhitzen. Darin Zwiebeln und Egerlinge anschwitzen. Danach Camembert Creme hinzufügen, schmelzen und mit Weißwein aufkochen lassen.

4. Babyspinat und Nudeln hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und mit gehackter Petersilie auf einem Teller anrichten.

ZUTATEN

10

3,5 kg	Nudeln
2	Zwiebeln
2 Schalen	Egerlinge
375 g	Camembert Creme
1 Beutel	Babyspinat
1 Flasche	Weißwein
1 Bund	Petersilie
	Knoblauch
	Rapsöl
	Salz & Pfeffer