

Spaghetti mit Sahnesauce und Champignons

Zeit: 25 Minuten

Zutaten

- ☛ 200g Spaghetti
- ☛ 1 kleine Zwiebel
- ☛ 1 Knoblauchzehen
- ☛ 2-3 EL Öl
- ☛ 250g frischer Spinat
- ☛ 300g Champignons
- ☛ 50ml Wasser
- ☛ 1TL Gemüsebrühe
- ☛ 100ml Sahne
- ☛ 30g Mascarpone
- ☛ 30g geriebener Parmesan
- ☛ ¼ TL Muskat gem.
- ☛ Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Spaghetti in Salzwasser kochen.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einem Topf mit etwas Öl andünsten.
3. Champignons klein schneiden. Spinat, Wasser, Gemüsebrühe, Champignons und Gewürze hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Sahne und Mascarpone zugeben und kurz köcheln lassen.
4. Soße mit Spaghetti und Parmesan vermengen und servieren.