

Spaghettitopf mit Champignons, Kräuterbutter und Petersilie

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 8 Champignons, 14 Cherrytomäten, 1 Bund Petersilie, 180 g Spaghetti, Butter, 1 Spritzer Zitronensaft, Pfeffermühle, 2 EL Kräuterbutter

Die Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Würfelchen und Champignons in Scheibchen schneiden. Cherrytomäten halbieren und Petersilie schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgießen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Pilzchen darin goldgelb braten. Knoblauch und Zwiebel kurz mitbraten und dann die Tomäten und Zitronensaft zugeben. Mit Pfeffer bestreuen und allenfalls etwas einköcheln.

Die Vollendung:

Spaghetti und Petersilie beifügen und Kräuterbutter einrühren. Mit wenig Pfeffer nochmals bestreuen und anrichten – fantastico!

