

Leichte Pilz-Pasta mit Tomate

Für 1 Portion

50 g Penne rigate	1 kleine Knoblauchzehe	1 Zwiebel
100 g braune Champignons	1 TL Öl	6 Kirschtomaten
1 TL Oregano	6 EL Gemüsebrühe (Instant)	Pfeffer

Penne in kochendem Salzwasser al dente garen. Abgießen und abtropfen.

Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen, beides würfeln. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Champignons anbraten, Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten. Kirschtomaten, Oregano Gemüsebrühe zufügen und fünf Minuten köcheln lassen.

Fertige Nudeln zu den Pilzen geben, mit Pfeffer abschmecken und mit frischen Oregano-Blättchen bestreuen.

NN am 04. Februar 2022