Schnelles

Pasta alla Denito

Zutaten
für 4 Portionen

400 g	Fusilli
400 g	Champignons
200 g	Erbsen
1	rote Paprikaschote
2 EL	Butter
1 TL	Zucker
200 ml	Sahne
200 ml	Milch
50 g	Parmesan (gerieben)
	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Fusilli in reichlich Salzwasser kochen. Derweil die Champignons vierteln und in der Hälfte der Butter scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und weiter braten, bis alle Flüssigkeit weg ist und die Champignons etwas Bräune bekommen haben. Anschließend erstmal beiseite stellen und sich dem Gemüse widmen.

Die Paprika würfeln und zusammen mit den Erbsen in der restlichen Butter anbraten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen, anschließend mit Salz und Paprikapulver würzenund die Sahne sowie die Milch dazugeben. Die Sahne und Milch jetzt etwas einkochen lassen, bis sie sämig geworden ist. Zum Schluss die Fusilli und Champignons dazugeben und vermengen. Die Pasta mit geriebenem Parmesan anrichten.

Brennwert: 2.472 kJ, 591 kcal · Zeit: ½ Stunde