



Italienisches

Pasta mit Parmesan-Sahne-Soße

Zutaten

für 2 Portionen

300 g Fusilli
200 ml Sahne
200 ml Milch
100 g Parmesan (gerieben)
1 Frühlingszwiebel
3 EL Olivenöl
Rosmarin
Thymian
Basilikum
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Fusilli in reichlich Salzwasser gar kochen. Währenddessen die Sahne und Milch zum Kochen bringen und um etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Frühlingszwiebel in dünne Scheiben schneiden. Anschließend den Parmesan und die Kräuter dazugeben und zum Schluss die Frühlingszwiebel. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fusilli darin anbraten, anschließend die Parmesan-Sahne-Soße untermischen und die Pasta anrichten.

Brennwert: 5.066 kJ, 1.211 kcal · Zeit: ¼ Stunde