

Champignon Pasta aus dem Ofen



Zubereitung

- Den Ofenzauberer oder eine Auflaufform leicht einfetten.
- Die ungekochten Farfalle gleichmäßig in der Form verteilen.
- Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- Für die Sauce Gemüsebrühe, Sahne, Frischkäse und etwas Kräuter in einem Messbecher gut verrühren.
- Zuerst die Zwiebelwürfel über den Nudeln verteilen, anschließend die Champignons darauf geben.
- Noch etwas Kräuter darüber streuen und dann die Sauce gleichmäßig über alles gießen.
- Die Pasta bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 45–50 Minuten im Ofen garen.
- Nach ungefähr der Hälfte der Zeit einmal alles gut durchmischen, damit die Nudeln gleichmäßig garen.

Zutaten für 4 Personen

- 350 g Farfalle (Schmetterlingsnudeln), ungekocht
- 1 große Zwiebel
- 1 Packung Champignons (weiß oder braun)
- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 100 g Frischkäse
- einige Kräuter (frisch oder gefroren)
- etwas Fett für die Form