

Spaghetti mit Champignon und Halloumi

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 350 g Spaghetti
- Salz für das Nudelwasser
- Öl zum Anbraten
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- etwas frischer Thymian
- 200 ml Nudelwasser
- Salz, Pfeffer
- 100 gr Frischkäse
- 1 Packung Halloumi
- frische Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
4. Halloumi in Scheiben schneiden.
5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Halloumi goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseitelegen.
6. In einer anderen Pfanne die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten.
7. Champignons und Thymian dazugeben, kräftig anbraten.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. 200 ml Nudelwasser abnehmen und zu den Pilzen geben.
10. Frischkäse einrühren und alles cremig einkochen lassen.
11. Mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Spaghetti abgießen und direkt in die Soße geben, gut vermengen.
13. Halloumi darauf verteilen und mit frischer Petersilie bestreuen.

TIPP:

- Für eine vegane Variante ersetze den Halloumi durch veganen Grillkäse und den Schmand durch eine pflanzliche Alternative.