

Spaghetti mit Champignons aus dem Ofen



Zutaten für 4 Portionen

300 g Spaghetti
250 g Champignons
1 Zwiebel
150 g Knoblauch-Frischkäse
200 ml Sahne
500 ml Gemüsebrühe
1 EL Schnittlauch

Zubereitung

Spaghetti in die Auflaufform geben. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und zugeben. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, darüber verteilen.

Gemüsebrühe mit Sahne und Frischkäse darüber vergießen, optional Knoblauchpulver mit verrühren. Schnittlauch oben drüber streuen.

Alles leicht mit einer Gabel lockern.

40 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze backen. Dann verrühren und servieren

Meine Abänderung: Statt Spaghetti nehme ich Gabelspaghetti, Flüssigkeit erhöhe ich zusammen addiert um 100 ml.

