

# Linguine in Pilz-Rahm-Sauce

Dieses Pasta-Gericht mit saftigem Hackfleisch ist einfach und schnell zuzubereitender Genuss.

**Zu einer Pilzrahmsoße passt neben einer feinen Pasta, auch noch andere leckere Beilagen. Selbstgemachte Knödel und auch Kartoffelklöße sind mindestens genauso lecker, wie eine italienische Pasta. Auf jeden Fall ist dieses Pilz-Rezept schnell zubereitet.**

## Zutaten

- 400 g Linguine
- 400 g Hackfleisch halb und halb
- 300 g Champignons
- 100 g Cocktailtomaten
- 2 Zwiebeln
- 250 ml süße Sahne
- Kurkuma
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und kleinhacken. Die Tomaten abwaschen und abtropfen lassen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten, bis es schön krümelig wird. Die Zwiebeln dazu geben und alles mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Linguine nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser al dente kochen.
- Die Pilze mit etwas Öl, Salz und Pfeffer in der Pfanne scharf anbraten, dann die Hackmischung wieder zugeben. Die Sahne darüber gießen und alles kurz aufkochen lassen. Die Cocktailtomaten dazu geben und für ca. 8 Minuten köcheln lassen.
- Die Nudeln abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/linguine-pilz-rahm-sauce/>