1A+1B

Vegetarisch

# Fusilli mit Champignons, Spinat und Kräutersahnesoße

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

## Zubereitungsart

1. Die Fusilli gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte 1-2 Minuten andünsten. Die Champignons hinzufügen und goldbraun braten. Den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einer kleinen Schüssel Kochsahne, Frischkäse und die frischen Kräuter vermengen. Die Fusilli abgießen, zu den Champignons geben und die Kräutersahnesoße unterrühren. Nach Belieben noch mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

## Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle fusilli
- [ ] 200 g Champignons in Scheiben
- [ ] 1 Handvoll frischer Spinat
- [ ] 1 EL Kochsahne light
- [ ] 1 EL Kräuterfrischkäse
- [ ] 1 kleine Schalotte
- [ ] ½ EL Butter
- [ ] ½ EL frischer Dill, fein gehackt
- [ ] ½ EL frische Petersilie, fein gehackt
- [ ] Pfeffer und Salz

## Nährwerte pro Person

| | |
|---|---|
| Energie | **241 kcal** |
| Kohlenhydrate | **8 g** |
| Fett | **10 g** |
| Eiweiß | **24 g** |