1A+1B

Penne mit Champignons in Knoblauch-Kräuteröl

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Penne gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. In der Zwischenzeit das Knoblauch-Kräuteröl herstellen, indem das Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie und Basilikum vermischt wird. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons goldbraun braten. Die Schalotte hinzufügen und 1-2 Minuten mitbraten. Dann das Knoblauch-Kräuteröl hinzufügen und kurz aufwärmen. Nach Belieben noch mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Penne zu den Champignons geben und gut vermengen. In einer tiefen Schüssel servieren und nach Belieben noch mit etwas extra Petersilie garnieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle penne
- [ ] 200 g Champignons in Scheiben
- [ ] 1 kleine Schalotte, sehr fein gehackt
- [ ] ½ Knoblauchzehe, sehr fein geschnitten
- [ ] ½ EL Butter
- [ ] 1½ EL Olivenöl
- [ ] 1 EL frische Petersilie, fein gehackt
- [ ] Einige Blätter frisches Basilikum, fein gehackt
- [ ] Pfeffer und Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**337 kcal**
Kohlenhydrate	**7 g**
Fett	**23 g**
Ballaststoffe	**6 g**
Eiweiß	**23 g**