



Leichter kochen,
besser essen!

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW08 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)
2015



Cremige Champignon-Spaghetti

mit Zitronen-Crème-fraîche-Soße, verfeinert mit Thymian und Petersilie

Thymian ist nicht nur eine leckere Zutat, sondern hat auch unter den Heilkräutern einen guten Ruf! Wie ihr die kleinen Blätter vom Thymianzweig schnell und einfach entfernen könnt? Ganz einfach: Den Thymian mit einer Hand oben festhalten und mit der anderen Hand gegen den Strich nach unten ziehen.



25 min.



Stufe 1



Spaghetti



Zitrone



Champignons



Knoblauch



Petersilie



Thymian



Crème fraîche

Zutaten	2P	4P
Spaghetti 1)	250 g	500 g
Salz, Pfeffer*	nach Geschmack	nach Geschmack
Zitrone	½	1
Champignons	200 g	400 g
Knoblauch (solo)	⅛	¼
Petersilie	5 g	10 g
Thymian	5 g	10 g
Gemüsebrühe*	200 ml	400 ml
Olivenöl*	1/2 EL	1 EL
Crème fraîche 7) ⊕	75 g	150 g

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

* Gut im Haus zu haben

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 592 kcal
 Kohlenhydrate: 90 g,
 Fett: 15 g, Eiweiß: 21 g
 Ballaststoffe: 9 g



1 Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser kochen.



2 Zitrone heiß abwaschen, fein abreiben und anschließend entsaften. **Champignons** putzen und in feine Scheiben schneiden. **Knoblauch** abziehen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Heiße **Gemüsebrühe** zubereiten.



3 Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erwärmen. **Champignons**, **Knoblauch** und **Thymian** zugeben und ca. 4-5 Min. anbraten. Nach Geschmack etwas **Zitronenabrieb** und **Zitronensaft** zugeben. Mit **Crème fraîche** und **Brühe** ablöschen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und kurz einkochen lassen.



4 Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. Anschließend bei schwacher Hitze mit etwas **Olivenöl** erneut auf die Herdplatte setzen. Zitronen- Crème-fraîche-Soße zugeben und alles vorsichtig miteinander vermengen.

5 Spaghetti mit cremiger Zitronen- Crème-fraîche-Soße auf Tellern verteilen, mit frischer **Petersilie** bestreuen und genießen.