

PENNE MIT CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCH- KRAEUTERÖL

PHASE
1A + 1B



Zubereitungszeit: 25 Minuten
1 Portion

Zutaten:

1 Beutel PowerSlim Penne
200 g Champignons, in Scheiben
1 kleine Schalotte, sehr fein gewürfelt
½ Knoblauchzehe, klein geschnitten
½ Esslöffel Butter
1 ½ Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel frische Petersilie
Ein paar Blätter frisches Basilikum
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Die Penne nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten. Nun das Knoblauch-Kräuteröl anmischen, indem das Olivenöl mit dem Knoblauch, der Petersilie und dem Basilikum vermischt wird. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze goldbraun anbraten. Die Schalotte hinzufügen und alles zusammen 1 – 2 Minuten braten. Das Knoblauch-Kräuteröl dazugeben, durchwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Penne dazugeben und alles gut mischen. In einem tiefen Teller servieren und nach Belieben mit etwas zusätzlicher Petersilie garnieren.

Tipp: Das Gericht ist auch mit Schinkenwürfeln wirklich lecker; und ab Phase 2A kann auch etwas Parmesankäse dazu.