

# Nudeln mit Champignons

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 25 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

500 g Nudeln  
300 g Champignons  
2 kleine Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Bratöl  
1 Bio-Zitrone  
200 ml Wasser  
100 ml Schlagsahne  
150 g Ricotta  
Salz und Pfeffer  
4 TL Bucheckernöl oder Trüffelöl  
40 g Parmesan  
Oregano



## Zubereitung

Champignons putzen und vierteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und Champignons für einige Minuten anbraten. In der Zwischenzeit Wasser für die Nudeln aufsetzen, leicht salzen und die Nudeln al dente garen. Die Schale einer Zitrone abreiben und mit in die Pfanne geben. Knoblauch hinzufügen, kurz mitbraten und mit 200 ml Wasser ablöschen. Schlagsahne und Ricotta in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Nudeln durch ein Sieb geben, abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und mit einem Teelöffel Bucheckernöl pro Portion beträufeln und mit frisch geriebenem Parmesankäse und einem Oreganozweig garnieren. Statt Bucheckernöl kann auch Trüffelöl auf das Gericht gegeben werden.