

... > Zubereitungsarten > Methoden > Kochen

One-Pot-Spaghetti mit Champignons



mit einfachen Zutaten schnell gekocht

★★★★☆ 4.7 (220 Bewertungen)

💬 77 Kommentare

 30 Min.  normal  22.08.2017  605 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

250 g Champignons

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

1 TL Gemüsebrühepulver

1 EL Tomatenmark

450 ml Wasser

100 ml Sahne

180 g Spaghetti

40 g Parmesan

Rosmarin

Thymian

1 EL Schmand

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
605	25,83 g	24,03 g	70,71 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Champignons putzen, achteln und im Olivenöl in einer nicht zu kleinen Pfanne anbraten. Zwiebeln würfeln und mit in die Pfanne geben. Je nach Geschmack eine Knoblauchzehe ebenfalls würfeln und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomatenmark mit anschwitzen und dann mit Wasser und Sahne ablöschen. Parmesan klein würfeln oder reiben und ebenfalls zur Soße geben. Je nach Pfannengröße die Spaghetti ganz oder halbiert in die Pfanne geben und Gemüsebrühepulver sowie Rosmarin und Thymian dazugeben. Den Deckel darauf legen und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 bis 20 Minuten (kommt auf die Pasta an) köcheln lassen.

Zwischendurch immer wieder umrühren, damit die Nudeln nicht aneinander bzw. am Boden verkleben.

Wenn die Nudeln al dente sind, sollte die Soße schön cremig sein. Bei Bedarf nochmal nachwürzen (besser jetzt, als vorher zu viel dran zu geben).

Vor dem Servieren noch Schmand unterrühren. Muss nicht sein, bringt aber noch eine schöne Geschmacksnote an die Pasta.

Rezept von

sternchenfaenger

Weitere Rezepte von sternchenfaenger

[Mehr >](#)

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

19.06.2021 12:17

U71

Es ist mega lecker und geht schnell. Habe es zum 2. Mal gekocht. Da ich die Reste verwerten musste, hab ich heute noch Lauchzwiebeln, eine Paprika und kleine Babykaröttchen dran geschnippelt. Man kann seiner Fantasie freien Lauf lassen. Es schmeckt immer.

[Antworten](#)

04.06.2021 21:05

GhosTcook91

Echt einfach und trotzdem suuuuper lecker, vielen Dank für das Rezept!

[Antworten](#)

29.05.2021 20:01

Cooking24

Wirklich sehr lecker, es ist allerdings ordentlich würze notwendig. Das nächste Mal werde ich die Champignons kleiner schneiden und/oder länger braten.
4 Sterne aus AA

[Antworten](#)

13.05.2021 16:31

carola50

Super Rezept mit einen schönen cremigen Sauce. Kommt auf jeden Fall in die Rezeptsammlung.

[Antworten](#)

02.05.2021 19:27

frankinchen

Habe grüne Bandnudeln genommen und Frühlingszwiebeln statt normaler Zwiebel. Außerdem mit Chilis gewürzt. Hat uns sehr gut geschmeckt.

Antworten

02.08.2019 19:14

Cookeatenjoy

Fix zubereitet und lecker!

Antworten

21.06.2019 19:14

Anjuta4ka

Ich liebe One Pot Gerichte 😊 Hab's genau nach Rezept gemacht und es war sehr lecker

Antworten

22.06.2019 08:03

sternchenfaenger

Klasse, freut mich sehr!
Vielen lieben Dank auch für den Kommentar.

Antworten

17.06.2018 13:41

aaats

Sehr lecker, einfach und wirklich nur ein Topf. Meine Familie ist sehr begeistert gewesen, werde ich öfter machen. Hab 3-fach Menge gemacht für 5 Pers. Hätte aber auch doppelt gereicht. Und anstatt Schmand, Kräuterstreichkäse genommen, hab dann nicht mehr nach würzen müssen.

Antworten

sternchenfaenger

Super, das freut mich. Danke Dir für die positive Rückmeldung. 😊
Bei den Gewürzen hat denk ich sowieso jeder so seinen eigenen Geschmack,
aber das lässt sich ja fix anpassen...auch an das was sich noch so im
Kühlschrank findet.

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[balisto rezepte](#), [dampfbackofen rezepte](#), [focaccia rezepte](#), [haferflocken rezepte](#),
[kartoffelpuffer rezepte](#), [kichererben rezepte](#), [krautnudeln rezepte](#), [oekuchen rezepte](#),
[spaghettisalat rezepte](#), [streuselteig rezepte](#)