

## ZUBEREITUNG

### Zutaten für 2 Personen

100 g frische Champignons  
2 TL Zitronensaft  
ca. 7 dl günstiger Rotwein  
2 Würfel Maggi PastAroma  
150 g Tagliatelle Napoli  
1 Schalotte

1 TL Butter  
1/2 Glas SACLA Funghi alla  
boscaiola (ca. 150 g)  
1 dl Vollrahm  
Pfeffer  
Salz



1

Champignons putzen, in Stücke schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln. Rotwein mit 7 dl Wasser und PastAroma aufkochen, Nudeln darin «al dente» kochen.



2

Schalotte hacken, in Butter andämpfen, Champignons und Pilze aus dem Glas zuzufügen, kurz mitdämpfen.



3

Rahm zuzufügen, aufkochen lassen, Sauce würzen. Nudeln abtropfen lassen, Sauce darauf anrichten, nach Belieben mit Reibkäse servieren.

## EINKAUFSZETTEL

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte eine davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



Maggi PastAroma  
Gewürze, 88 g



Weisse Champignons,  
frisch, ca. 100 g



Coop Vollrahm,  
hochpast., 2 dl



SACLA Funghi  
alla boscaiola,  
290 g



Coop  
Tagliatelle  
Napoli,  
500 g



Rotwein

Was Sie ausserdem benötigen:

■ Zitrone ■ Schalotte ■ Butter ■ Pfeffer ■ Salz



März-Rezept  
Fleischlos

In 35 Min.  
zubereitet

2300 kJ /  
550 kcal p. P.



## Rotwein-Nudeln an Pilzsauce



VE-AW 09-13705

### WUSSTEN SIE...

... dass Sie Teigwaren mit dem fantastischen Aroma der Gewürze veredeln können, indem Sie dem Kochwasser anstatt Salz einfach MAGGI PastAroma begeben? PastAroma Gewürze, eine harmonische Zubereitung von Gemüse mit einer Prise Mus-

katnuss und Pfeffer, verleiht Ihrer Pasta einen besonders feinen Geschmack. Kochen Sie Ihre Teigwaren und Ihren Reis mit PastAroma für ein köstliches Mahl, welches Sie einfach so oder mit ein wenig Käse genießen können.

Einfach und schnell.

