



PS  
PowerSlim

1A+1B

Vegetarian

## Penne mit Champignons in Knoblauch-Kräuteröl



Zubereitungszeit  
25 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

### Zubereitungsart

- 1 Die Penne gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. In der Zwischenzeit das Knoblauch-Kräuteröl herstellen, indem das Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie und Basilikum vermischt wird. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons goldbraun braten. Die Schalotte hinzufügen und 1-2 Minuten mitbraten. Dann das Knoblauch-Kräuteröl hinzufügen und kurz aufwärmen. Nach Belieben noch mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Penne zu den Champignons geben und gut vermengen. In einer tiefen Schüssel servieren und nach Belieben noch mit etwas extra Petersilie garnieren.

### Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle penne
- ☐ 200 g Champignons in Scheiben
- ☐ 1 kleine Schalotte, sehr fein gehackt
- ☐ ½ Knoblauchzehe, sehr fein geschnitten
- ☐ ½ EL Butter
- ☐ 1½ EL Olivenöl
- ☐ 1 EL frische Petersilie, fein gehackt
- ☐ Einige Blätter frisches Basilikum, fein gehackt
- ☐ Pfeffer und Salz

### Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 337 kcal |
| Kohlenhydrate | 7 g      |
| Fett          | 23 g     |
| Ballaststoffe | 6 g      |
| Eiweiß        | 23 g     |