



## Steinchampignons mit Penne als Ragout

Zutaten für 4 Pers.    Zubereitungszeit ca. 30 Min.

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 300 g Champignons       | Steinchampignons putzen und vierteln.   |
| 5 Tomaten               | Tomaten in kochendes Wasser geben, abschrecken und die Haut abziehen.<br>Dann vierteln, entkernen, würfeln. |
| 400 g Penne             | Penne nach Packungsanleitung kochen.  |
| 2 EL Olivenöl           | Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Steinchampignons anbraten.  |
| 2 Zwiebeln              | Zwiebeln putzen und in breite Ringe schneiden.  |
| 2 EL Weißwein           | Hinzufügen und mit Weißwein ablöschen.  |
| 100 ml Tomatenwürfel    |   |
| Gemüsebrühe             | und die Gemüsebrühe dazu geben und bei mittlerer Hitze 3 Min. köcheln.                                      |
| Salz, Pfeffer           | Mit Salz, Pfeffer,  |
| Zucker                  | Zucker  |
| Koriander gemahlen      | und Koriander würzen.   |
| 2 EL Petersilie gehackt | Petersilie hacken und untermischen.   |
|                         | Mit Penne anrichten.  |