



## ***Penne Römische Art***

***4 Portionen***

### ***Zutaten***

400 g gekochte Penne (etwa 150 g ungekochte)  
250 g frische Champignons  
50 g Olivenöl  
100 g Zwiebelwürfel  
150 g Parmaschinkenstreifen  
wenig Rucola  
2 gewürfelte Fleischtomaten ohne Haut und Kerne  
½ TL FUCHS Knoblauch granuliert  
FUCHS Pfeffer weiß gemahlen  
35 g FUCHS Pesto Milano

### ***Zubereitung***

Champignons vierteln, das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel zugeben, dünsten und Knoblauch unterrühren. Champignons zugeben und ebenfalls dünsten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist.

Nudeln zugeben, mit Pesto Milano verfeinern und mit Pfeffer würzen. Tomatenwürfel untermischen und kurz mit erhitzen.

Vor dem Servieren mit Parmaschinken und Rucola bestreuen.

***KJ/Kcal pro Portion:*** 1458/348