Rigatoni Cacio e Pepe mit Rahmsoße

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Zuerst die Rigatoni nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Dann den Lauch klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Pilze dazugeben, mitbraten und nach Belieben würzen.
3. Das Ganze mit der Kochsahne aufkochen und mit dem Nudelwasser und den Rigatoni vermischen.
4. Die Rigatoni mit den Bambini Protinella Minis in eine gebutterte Auflaufform schichten.
5. Mit Parmesan garnieren und bei 200 °C für 15 Minuten in den Backofen geben.

Zutaten

- 350 g Rigatoni
- 300 g Pilze
- 1 Packung GOLDSTEIG Bambini Protinella Mini
- 150 ml Kochsahne
- 1 Stange Lauch
- 20 g GOLDSTEIG Butter
- Parmesan
- Salz, Pfeffer, Paprika