



Pasta mit Tilsiter-Hummus und Pilzen

Für 2 Personen

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch klein würfeln. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Pasta nach Packungsanleitung kochen.

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Pilze dazugeben und anbraten, bis sie weich sind. Thymian dazugeben.

Tilsiter-Hummus und 150 ml Pastawasser zu den Pilzen geben. Kurz alles unterrühren und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta ableeren und unter die Hummus-Sosse heben.

Zutaten

250 g	Champignons
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl
½ TL	Thymian
	Salz & Pfeffer
100 g	Tilsiter-Hummus
250 g	Fusilli oder Penne