

Farfalle und Pilze

Gesamtzeit: 40 min.

Portionen: 2



Zutaten:

12 g Steinpilze getrocknet
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
0,25 Chilischote getrocknet
125 g Champignons braun
3 Zweige Thymian
160 g Farfalle
½ Biozitrone
0,25 Bund Petersilie
75 g Hüttenkäse
Salz, Pfeffer

Anweisungen:

Die Steinpilze knapp mit kochendem Wasser bedecken und einweichen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehen hineinpressen, Chili hineinkrümeln und die Champignons dazuschnippeln.

Die Thymianblätter und die Steinpilze hinzufügen und alles zusammen einige Minuten braten, die Pfanne dabei immer wieder schwenken.

Die Nudeln in den Topf geben und in Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Die Pilzmischung kurz im Mixer pürieren (die Mischung darf ruhig noch ein bisschen stückig sein).

Die Soße in die Pfanne zurückgeben, 3 kleine Schöpflöffel Nudelwasser unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.

Die Nudeln abgießen (Nudelwasser auffangen) und mit der Soße mischen.

Ist sie zu dick, mit etwas Nudelwasser verdünnen.

Die Zitronenschale über die Pasta reiben, die fein gehackte Petersilie und den Hüttenkäse zufügen.

Alles gut durchmischen und servieren.