Rezept

Farfalle mit Pilzen in Rahm

Ein Rezept von Farfalle mit Pilzen in Rahm, am 29.04.2024

Zutaten

- **400 g** gemischte Pilze (z. B. Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge)
- **1** Knoblauchzehe
- Salz
- **2 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **75 g** luftgetrockneter Schinken (in dünnen Scheiben; z. B. Parma- oder Serranoschinken)
- **200 g** Kirschtomaten
- **1** weiße Zwiebel
- **400 g** Farfalle (Schmetterlingsnudeln)
- **1/2 Bund** Petersilie
- **1-2 TL** Zitronensaft
- **100 g** Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, abreiben und grob zerkleinern. Tomaten waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter grob hacken.

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pilze darin 2-3 Min. unter Wenden braten, leicht salzen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben, weitere 2 Min. braten. Pilze mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

4. Nudeln, Tomaten, Petersilie und Crème fraîche dazugeben und alles gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Schinken in mundgerechte Stücke zupfen und auf den Nudeln verteilen.