

Rezept

Linguine mit gemischten Pilzen

Ein Rezept von Linguine mit gemischten Pilzen, am 26.04.2024

Zutaten

10 g getrocknete Steinpilze	300 g gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Austernpilze, Kräutersaitlinge, Champignons)
20 g Butter	2 EL trockener Sherry (oder Wasser)
Salz	Pfeffer aus der Mühle
250 g Linguine (oder Spaghetti)	75 g Kochsahne (15 % Fett)
2 EL gehackte Petersilie	500 g Erdbeeren
1 EL Zucker	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Steinpilze nach Belieben zerkleinern und in 100 ml warmem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Die frischen gemischten Pilze putzen und bei Bedarf mit einem Tuch abreiben. Einige Pilzscheiben abschneiden und beiseitelegen, die übrigen Pilze grob hacken.
2. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen und die beiseitegestellten Pilzscheiben darin kurz anbraten. Herausnehmen und warm halten. Dann die Butter in der Pfanne zerlassen und die gehackten Pilze darin unter Rühren 2 - 3 Min. braten. Mit dem Sherry ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die getrockneten Steinpilze mit dem Einweichwasser dazu geben und alles bei schwacher Hitze noch ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen die Linguine in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen und sehr gut abtropfen lassen.
4. Die Sahne zu den Pilzen geben, alles nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit der Sauce mischen, mit der gehackten Petersilie und den beiseitegestellten Pilzscheiben garnieren.
5. Für den Nachtisch die Erdbeeren waschen, putzen und grob zerteilen. Mit Zucker bestreuen und nach Belieben gekühlt genießen.