Rezept

Nudelpfanne mit Pilzen

Ein Rezept von Nudelpfanne mit Pilzen, am 10.06.2025

Zutaten

- **250 g** Nudeln (z. B. Fusilli)
- **200 g** Egerlinge oder Champignons
- **1** Fleischtomate (ca. 250 g)
- Pfeffer
- **2 EL** gehobelter Parmesan
- Salz
- **4** Frühlingszwiebeln
- **2 EL** Olivenöl
- **2 EL** gehacktes TK-Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Pilze putzen und in dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Scheiben schneiden, die Knollen ganz lassen. Die Tomate waschen, vierteln, von Stielansatz und Kernen befreien und klein würfeln.

3. Das Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Pilze und Zwiebelknollen darin bei starker Hitze unter Rühren 5 Min. braten. Zwiebelringe dazugeben, 3 Min. weiterbraten. Tomate, Basilikum und Nudeln dazugeben, alles gründlich mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nudelpfanne mit Parmesan bestreut servieren.