

Rezept

Pasta mit Kräuterseitlingen

Ein Rezept von Pasta mit Kräuterseitlingen, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Kräuterseitlinge	je 3 Stängel Basilikum und Petersilie
6 Walnushälften	Salz
200 g grüne Tagliatelle	2 EL Olivenöl
Pfeffer	2 EL Kräuter-Crème-fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze trocken abreiben und längs in Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Die Walnüsse grob hacken.
2. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen, die Nudeln darin nach Packungsangabe in 5-6 Min. bissfest garen.
3. Gleichzeitig das Öl in einer großen Pfanne, in der später auch die Nudeln Platz haben, erhitzen. Pilze darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten, salzen, pfeffern und die Crème fraîche unterrühren.
4. Nudeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, zu den Pilzen in die Pfanne geben. Die Kräuter hinzufügen und alles gut durchmischen. Pasta mit Pfeffer würzen, auf zwei vorgewärmte Teller verteilen und die Walnüsse aufstreuen.