

Rezept

Pasta mit Safranpilzen

Ein Rezept von Pasta mit Safranpilzen, am 23.04.2024

Zutaten

100 g roh geräucherter Schinken	1 Bund Frühlingszwiebeln
300 g Steinpilze, Pfifferlinge oder Egerlinge	400 g breite Röhrennudeln
Salz	2 EL Öl
1/8 l trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	1 Döschen gemahlener Safran (0,1 g)
1 TL Zitronensaft	1 Prise gemahlener Koriander
	1/2 Bund Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Den Schinken ohne Fettrand in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in 5 cm lange Stücke, längs in Streifen schneiden. Pilze putzen, Steinpilze und Egerlinge in Scheiben teilen.

2. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Schinken und Zwiebeln im Öl 1-2 Min. bei mittlerer Hitze braten. Die Pilze dazugeben und 2 Min. mitbraten.

3. Pilze mit Wein ablöschen, mit Safran, Koriander, Zitronensaft, Salz würzen. Basilikumblätter fein schneiden. Nudeln abgießen, mit Pilzen und Basilikum mischen.