



Herbstliche Pasta mit Austernpilzen

2 Portionen

250 g Austernpilze
Bratöl
Salz, Pfeffer

250 g Dinkelspaghetti
hell

1 kleine Lauchstange
1 Tomate
1/2 Knoblauchzehe
150 ml Gemüsebrühe
2-3 EL Sahne
Salz, Pfeffer

4 Portionen

500 g

500 g

1 große
2
1
300 ml
6 EL

Zubereitung

Austernpilze säubern (waschen ist meist nicht nötig) und in breite Streifen schneiden.

Wenig Bratöl in einer beschichteten Pfanne recht heiß werden lassen. Pilze ca. 5 Min. anbraten und dabei häufig wenden. Zum Schluss salzen und pfeffern und in eine feuerfeste Form füllen und bei 50 ° im Ofen warm halten.

In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanleitung kochen.

Den Lauch waschen und putzen, in Streifen schneiden. Tomaten fein würfeln, Knoblauch hacken. Alles miteinander in die Pilzpfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz anbrutzeln.

Die Brühe mit der Sahne verrühren und über das Gemüse geben. Kurz aufkochen lassen, die frisch gekochte Pasta dazugeben und noch mal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Pilzen anrichten und möglichst frisch vernudeln :-)

Das sollten Sie zuhause haben:
Bratöl, Gemüsebrühe, Knoblauch, Salz
und Pfeffer

Tipp:
zu Lauch und Tomaten schmecken
die letzten frischen Kräuter aus dem
Garten gut.

Wer will, hobelt noch etwas frischen
Parmesan drüber.