



Pasta mit Austernpilzen und Wirsing à la Crème

2 Portionen

200 g Penne
200 g Austernpilze
150 g Wirsing
2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehe
2 EL Bratöl
100 ml Weißwein
oder Brühe
100 g Schlagsahne
Pfeffer
Muskatnuss
4 EL Parmigiano
Reggiano
(Parmesan)
frisch gerieben

4 Portionen

400 g
400 g
300 g
4
4
3 EL
200 ml
200 g
8 EL

Zubereitung

Wirsing putzen, halbieren, Strunk herausschneiden. Wirsing in fingerbreite Streifen schneiden. Austernpilze putzen und je nach Größe eventuell halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Das Öl in einer relativ großen (Wok-) Pfanne erhitzen und die Austernpilze darin mit viel Hitze und unter Rühren von beiden Seiten goldbraun braten. Hitze reduzieren.

Dann die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazu geben, leicht glasig werden lassen, anschließend die Wirsingstreifen hinzugeben und noch mal ca. 5 Minuten unter Rühren weiter erhitzen. Vorsicht, der Wirsing kokelt leicht an.

Parallel dazu die Penne-Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Den Weißwein und die Sahne zum Gemüse gießen und alles etwa 3 Minuten bei geringer Hitze einkochen lassen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, frisch geriebenem Muskat und 1 EL Parmesan würzen. Dann die fertig gekochten Nudeln unter die Rahmsauce heben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Das sollten Sie zuhause haben:
Salz, Pfeffer, Bratöl,
ggf. Brühe

