Pasta mit Kräuterseitlingen

Würzige Kräuterseitlinge auf einem Bett aus cremiger Pasta. Dieses authentisch italienische Gericht ist ebenso einfach wie schnell zubereitet. Es eignet sich hervorragend als Vorspeise und Hauptgang, verführt dich mit erdigen, vollmundigen Aromen und lässt dich wie einen Gourmetkoch wirken. Also ran an die Löffel!



Pasta mit Kräuterseitlingen | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 300 Gramm Kräuterseitlinge | 300 Gramm Pasta | 75 Gramm Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 1 Esslöffel Olivenöl | 100 Milliliter Weißwein | 200 Milliliter (veganer) Sahne | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 2 Teelöffel Salz | 20 Gramm Pinienkerne | 15 Gramm Petersilie



Pasta mit Kräuterseitlingen | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (20 Minuten): 1. Topf mit Salzwasser aufsetzen. 2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann bei Seite stellen. 3. Pilze mit einer Bürste vorsichtig säubern. 4. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den Pilzen in Olivenöl anbraten. 5. Wenn die Zwiebeln glasig sind, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. 6. Sauce mit Salz und Pfeffer köcheln lassen, bis die Pilze gar sind. Dies dauert circa acht Minuten. 7. In der Zwischenzeit die Pasta gar kochen. 8. Pasta abschütten, zur Sauce geben, einmal umrühren und mit den Pinienkernen als Topping servieren.

Jetzt noch mehr Pasta Gerichte, weitere Gerichte mit Pilzen und mehr italienische Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 740 Kalorien | 46,6 Gramm Fett | 50,8 Gramm Kohlenhydrate | 18,8 Gramm Eiweiß