

Pasta pomodoro con funghi separati (mit Tomaten und Pilzen)

4 Personen

Sauce:

3 Schalotten,
2 Knoblauch,
Thymian, Rosmarin
½ Stange Lauch
2 TL Tomatenmark
Mit 1 Schuss Rotwein
etwas Gemüsebrühe
1 Dose Tomaten (oder frische)
oder getrocknete Tomaten in Öl (z.B. von „Alnatura“) - sehr lecker, geschmacksintensiver!

fein schneiden und in Olivenöl dünsten
mitschwitzen
ablöschen
angießen
zugeben

mit Salz, Pfeffer, Paprika
Piment d'Espelette o.ä.
Basilikum
einige Löffel Nudelwasser

würzen
20 Min. köcheln lassen
längen

500g Linguine oder Spaghetti o.ä. al dente kochen

Pilze

1 Zwiebel
1 Knoblauch
etwas Lauch
600 g Rosé Champignons
Haselnussblättchen
Mit Petersilie überstreuen

schneiden und in Butter und Olivenöl dünsten
in Scheiben schneiden
Mitbraten, schön kross
salzen, pfeffern
mitrösten

Pasta und Pilze auf Teller getrennt anrichten, Sauce dazu geben.
Mit geriebenem Käse überstreuen.



Guten Appetit!

