

Pasta mit Kräuterseitlingen

4 Portionen

60 min

Zubereitung

- 1 Zwiebeln klein schneiden und Knoblauchzehen halbieren, dann bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten in einer Pfanne anschwitzen.
- 2 Wein hinzugeben, Hitze erhöhen und einreduzieren. In der Zwischenzeit Trüffel möglichst fein reiben und dazugeben.
- 3 Gemüsefond und Kräuter dazugeben und erneut einreduzieren. Knoblauchzehen herausnehmen, Sahne und kurz danach passierte Tomaten und Parmesan hinzugeben.
- 4 Derweil Kräuterseitlinge in ca 0.5 cm dicke Scheiben (bei größeren Pilzen nochmal teilen) schneiden, Kirschtomaten halbieren.
- 5 Eine weitere Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlere Hitze heizen und die Kräuterseitlinge unter regelmäßigem Umrühren etwa 10 Minuten anbraten. Kirschtomaten hinzugeben und weitere 5 Minuten braten.
- 6 In der Zwischenzeit Nudelwasser aufsetzen. Die Pilze probieren und sobald sie fertig sind mit den Tomaten in die Sauce geben und die Hitze reduzieren.
- 7 Die Nudeln ins kochende Wasser geben und nach Anleitung zubereiten (frische Nudeln brauchen in der Regel höchstens 2-3 Minuten). Dann die Nudeln abgießen und die Sauce unterrühren. Nach Belieben mit Parmesan und Basilikumblättern garnieren

Zutaten

- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Sommertrüffel
- 50 ml Sherry (trocken)
- 400 ml Gemüsefond
- 50-100 g passierte Tomaten
- 200 ml Sahne
- 50 g Parmesan
- 300 g Kräuterseitlinge
- 8-10 Kirschtomaten
- 500 g Bandnudeln (frisch)
- Basilikum
- Oregano
- Thymian

Statt Kräuterseitlingen können auch andere frische, saisonale Pilze verwendet werden.