

# NUDEL-PILZ PFANNE MIT AUSTERNPILZEN

## NUDEL-PILZ PFANNE MIT AUSTERNPILZEN

Ich gebe zu, vegetarische Gerichte gibt es bei uns besonders oft, wenn ich aus irgendeinem Grund nicht einkaufen gehen konnte. Dann werfe ich einen Blick in den Kühlschrank und schaue was da ist. Tatsächlich wird es dann wiederum ziemlich häufig eine Pasta - Nudeln habe ich immer im Vorratsregal, sie sind schnell gekocht und bringen wir es auf den Punkt: Nudeln schmecken lecker. Für mein Gulasch zwei Tage vorher hatte ich mich etwas mit den Austernpilzen verschätzt und hatte noch gut 250g Pilze übrig, ein frisch angebrochener Becher Sahne stand im Kühlschrank und die Petersilie im Kräuterbeet ist gänzlich unbeeindruckt vom schlechten Wetter - da passt doch eins zum anderen. Also gab es eine schnelle Nudel-Pilz Pfanne mit Austernpilzen zum Abendessen und das Rezept kann ich euch nur wärmstens ans Herz legen. Richtiges Herbst-Soulfood!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Austernpilze

etwas Rapsöl

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

etwas Petersilie

Pfeffer & Salz

100g Schlagsahne

1/2 Zitrone

250g (Vollkorn) Spirelli oder Farfalle

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln, die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten bis sie etwas Farbe bekommen. In dieser Zeit einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Pasta hinein geben. Kochen bis die Nudeln al dente sind.



Zwiebel und Knoblauch zu den Pilzen geben und anschwitzen bis die Zwiebel glasig wird. Die Nudeln durch ein Sieb abgießen kurz beiseite stellen. Die Pilze mit der Sahne ablöschen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Petersilie fein hacken. Ein wenig Petersilie zur Seite legen, den Rest in die Sauce rühren. Die Pasta dazu geben...



... und alles mit dem Zitronensaft abschmecken. Die Nudel-Pilz Pfanne mit Austernpilzen auf zwei passende Teller verteilen und mit der restlichen Petersilie bestreuen.



Super einfach, stimmt's?

