

# Pasta mit Kräuterseitlingen



## Zutaten:

Für 2 Personen:

- 200 g Nudeln nach Wahl
- 50 g magere Schinkenspeckwürfel
- 4 mittelgroße Kräuterseitlinge
- 1 Gemüsezwiebel
- Pilzgewürz
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Butter
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1/2 Becher saure Sahne
- etwas frischen Thymian
- etwas Parmesan-Raspel

## Vorbereitung:

2 Kräuterseitlinge in kleine Stücke schneiden, die übrigen beiden vierteln.

Zwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Gemüsebrühe bereiten.

Thymian waschen, in Küchenpapier trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.

## Zubereitung:

Nudeln nach Packungsangabe kochen.

Die kleingeschnittenen Pilze ohne Fett in eine größere, beschichtete Pfanne hineingeben, salzen und auf hoher Temperatur kurz anrösten, bis sie quietschen oder bräunlich werden. Der Pfannenboden muss noch zu sehen sein, also nicht zu viele Pilze hineingeben, lieber in mehreren Portionen rösten. Auf einem Teller zwischenlagern.

Zuletzt die Pilz-Viertel auf die gleiche Weise rösten und ebenfalls auf den Teller geben.

Nebenbei in einer weiteren Pfanne die 1 EL Butter zerlassen, Zwiebeln und Schinkenspeck darin anbraten, mit der heißen Gemüsebrühe angießen und die saure Sahne zum Schluss dazugeben, ggf. etwas andicken.

2 EL Butter in der Pfanne aufschäumen, die Pilze dazugeben, mit Pilzgewürz, Pfeffer und Salz würzen und kurz in der Butter schwenken. Die geviertelten Pilze kurz wieder auf dem Teller "parken".

Schinken-Sauce zu den Pilzen geben, ebenso die abgegossenen Nudeln. Abschmecken und auf Tellern mit den geviertelten Kräuterseitlinge und dem geraspelten Parmesan anrichten, fertig.

Guten Appetit! 😊