

Pappardelle mit Tomaten und Champignons

Pfiffig gewürzt, alles andere als langweilig...



Zutaten:

Für 2 Personen

- 80 g möglichst kleine Champignons
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL frisch geschnittene Basilikumblätter
- 200 g Pappardelle oder breite Bandnudeln
- Salz
- 3 Scheiben Ingwer
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 EL Mandelblättchen
- 250 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe
- 1 feingeriebene Knoblauchzehe
- 1/2 TL feingeriebenen Ingwer
- 2 EL kalte Butter oder mildes Olivenöl
- Chilisalz mild
- 4 EL Parmesan (vegan weglassen)

Zubereitung:

1. Die Pappardelle in reichlich kochendem Salzwasser mit den Ingwerscheiben ca. 2 Min. kürzer als auf der Packung angegeben garen, ab und zu umrühren! In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Ingwer entfernen.
2. In der Zwischenzeit die Pilze putzen, trocken abreiben und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen und in etwa 0,5 cm breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 0,5 cm dünne Ringe schneiden.
3. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, herausnehmen und beiseite stellen.
4. Die Gemüsefond/Brühe in einer tiefen Pfanne mit dem geriebenen Knoblauch und Ingwer erhitzen. Die vorgegarten Nudeln mit den Champignons und Frühlingszwiebeln dazugeben. Alles etwa 2 Minuten garen, bis die Nudeln fast die gesamte Flüssigkeit aufgenommen haben. Unbedingt beobachten, die Flüssigkeit wird schnell aufgenommen!
5. Tomaten, Mandelblättchen Basilikumstreifen hinzufügen. Zuletzt die kalte Butter (oder das Olivenöl) unterrühren und mit Chilisalz nach eigenem Geschmack würzen.
6. Auf Pastateller verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit! 😊