



Pilzragout mit Nudeln

Video
momlife.cooking



Pilzragout mit Nudeln

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Für die Pilzsoße:

- 700 g frische Pilze
(z.B. Pfifferlinge,
Champignons,
Kräuterseitlinge)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 350 ml Schlagsahne
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1-2 TL Speisestärke
- 1 große Fleischtomate
- Salz, Pfeffer

Außerdem:

- 400 g Bandnudeln von
Schmälzle
- 1-2 Kellen Pastawasser

Zum Anrichten:

- 2 EL frische, glatte
Petersilie
- 60 g frischer, geriebener
Parmesan

Zubereitung:

1. Für die Pilzsoße die **Pilze säubern und kleinschneiden** und die **Zwiebel fein würfeln**. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Pilze in die Pfanne geben und **ca. 5 Minuten bei hoher Hitze** anbraten. Mit der **Sahne und der Gemüsebrühe ablöschen** und 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und in die Soße einrühren.
2. Die Haut der Fleischtomate **kreuzweise einritzen** und mit kochendem Wasser übergießen. Die Haut abziehen, aufschneiden und entkernen. Das Tomatenfleisch in feine Würfel schneiden und in die Pilzsoße geben.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch einmal aufkochen lassen.
2. Die Pasta **bissfest** garen und abgießen.
3. Die Pasta mit der Pilzsoße mischen, evtl. etwas **Pastawasser** zugeben bis die gewünschte Cremigkeit der Soße erreicht ist. Mit Petersilie und Parmesan anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Mehr frische Ideen bei: www.schmaelzle.de