



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Pasta mit Austernpilzen und Spinat



Zutaten für 2 Personen:

100 g Austernpilze

150 g frischen Blattspinat

100 g Kirschtomaten

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1/2 Zitrone

Brühe nach Bedarf

30 g frisch geriebener Parmesan

2 Portionen selbst gemachte Tagliatelle oder 250 g gekaufte Pasta

Zubereitung

Austernpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe klein würfeln. Die Kirschtomaten waschen, von den Stielen befreien und halbieren. Von der Zitrone Zesten reißen. Die Zitrone auspressen.

Das Olivenöl in der Pfanne heiß werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch dünsten, bis sie glasig sind. Die Austernpilze zugeben und anbraten, dabei öfters wenden. Die halbierten Tomaten in die Pfanne geben und kurz mit braten. Den abgetropften Spinat dazu geben und zusammenfallen lassen. Brühe oder Nudelwasser nach Bedarf zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die gekochte Pasta in die Pfanne geben und vorsichtig mit dem Gemüse mischen. Auf Pastateller verteilen und mit Zitronenzesten und frisch geriebenen oder gehobelten Parmesan bestreuen.

Viel Spaß beim Nachkochen!