



# PASTA SELBER MACHEN

*Nudeln machen glücklich!*

## Zitronenpasta mit Austernpilzen



### Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schale Austernpilze (200–250 g)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- Salz, Pfeffer
- frischer Thymian
- frisch geriebener Parmesan
- Olivenöl
- 2 Portionen selbstgemachte Tagliatelle ([Zitronenpasta ohne Petersilie](#))

## **Zubereitung**

Austernpilze von einander lösen und mit einem Küchentuch oder einer weichen Gemüsebürste putzen. Nicht waschen! Die harten Stiele abschneiden. Die Austernpilze in Streifen schneiden, die ganz kleinen Pilze halbieren oder ganz lassen. Die Zwiebel klein würfeln, die Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken. Thymianblättchen von den Stielen abstreifen. Mit einem Zestenschneider Zesten von der Zitrone reißen. Die Zitrone auspressen.

Ein Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel braten, bis sie glasig sind. Die Austernpilze zugeben und unter Rühren braten. Den durchgepressten Knoblauch dazugeben und mit dem Zitronensaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Thymian unterheben.

Die selbst gemachte Pasta kochen, mit den Pilzen vermischen und auf die Teller verteilen. Mit den Zitronenzesten bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!