

Pasta mit Eierschwammerl und Tomaten

Zutaten:

(Zutaten für 3 Personen)

250g Pasta (Tagliatelle, Papardelle
oder andere Bandnudeln)

1/2 Zwiebel

2 EL frische Petersilie

1 Zehe Knoblauch mit Schale

4 EL Olivenöl

300g Eierschwammerl

100g Kirschtomaten

1 TL Zucker

100ml Hühnersuppe

Fleur de Sel oder anderes Salz

Schwarzer Pfeffer

Frischer Basilikum

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser für die Pasta zum Kochen bringen.

Zwiebel und Petersilie fein hacken. Kirschtomaten vierteln oder halbieren. Eierschwammerl mit einer Bürste oder Papier sanft putzen. Eierschwammerl je nach Größe nur halbieren oder sehr grob hacken – die Schwammerlform soll erkennbar bleiben.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Knoblauchzehe mit einer Messerspitze mehrmals anstechen.

Zwiebel, Petersilie mit der Knoblauchzehe mit Schale glasig dünsten.

Eierschwammerl und Tomaten dazugeben und anbraten, bis sie weich und durch sind.

Etwas Zucker dazugeben. Mit Hühnersuppe aufgießen und etwas reduzieren. Würzen mit Salz und Pfeffer.

Pasta nach Packungsangabe al Dente kochen. Salz zum kochenden Wasser geben. Schwammerl in eine Schüssel geben. Pasta abseihen und zu den Schwammerln geben. Mit Basilikum bestreuen und sofort servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

P. MAX & Julian Kutos



P. MAX[®]
MASSMÖBEL

www.petermax.at



Österreichische
Tischlerqualität. Direkt
vom Hersteller.

FÜR JEDES MASS UND JEDES BUDGET **DIE PASSENDEN MÖBEL.**

