

Penne mit Tomaten und Steinpilzen

Zutaten für: 4 Portionen

1	Pack.	Penne oder andere Nudeln
		Wasser (Salzwasser)
40	Gramm	Pilze, getrocknete (z. B. Steinpilze)
200	ml	Wasser, kochendes
2		Knoblauchzehe(n)
1	Essl.	Petersilie, glatte
50	Gramm	Parmesan, gerieben
5	Essl.	Tomatensauce
100	Gramm	Margarine
		Olivenöl

Anleitung:

Pilze etwa 10 Minuten in 200 ml kochend heißem Wasser einweichen. Die Nudeln im Salzwasser kochen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie hacken.

Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen. Die Pilze darin abgießen, Flüssigkeit auffangen. Die Pilze abspülen, grob hacken. Den Knoblauch und die Pilze in Margarine braten. Etwas Pilzwasser und die Tomatensauce dazu gießen und köcheln lassen, bis es verdampft ist.

Mit den gekochten Penne mischen, mit etwas Olivenöl beträufeln. Dazu Parmesan servieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe