

Spaghetti mit Zweierlei Pilzen und Getrockneten Tomaten

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Spaghetti
200	Gramm	Champignons
50	Gramm	Getrocknete Steinpilze
200	Gramm	Getrocknete Tomaten in Öl (aus dem Glas)
2		Chilischoten
1	Stange	Lauch
1	Bund	Frühlingszwiebeln
2		Knoblauchzehen, zerdrückt
100	Gramm	Cornichons (aus dem Glas)
100	Gramm	Rucola
100	Gramm	Frisch gehobelter Parmesan
		Salz, schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Zubereitungszeit: 30 Min.

1. Champignons putzen und hacken. Steinpilze in warmem Wasser 15 Min. einweichen, abtropfen lassen (Pilz-Wasser auffangen) und fein hacken. Tomaten fein hacken. Chilischote halbieren, Samen entfernen und in Streifen schneiden. Lauch und Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Cornichons abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen, Blätter von den Stielen streifen.

2. Spaghetti in Salzwasser ca. 10-12 Min. kochen (bissfest).

3. Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Lauch und Steinpilze in Tomatenöl andünsten, mit Pilzwasser ablöschen. Chilischote, Tomaten und Champignons dazugeben und 8 Min. weiter dünsten. Cornichons unterheben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

4. Spaghetti in einem Sieb abtropfen lassen. Auf Teller verteilen, Pilze und Tomaten darauf anrichten. Parmesan und Rucola darüberggeben und servieren.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 2762 kJ (653 kcal)

Eiweiß 29 g

Fett 17 g

Kohlenhydrate 96 g