



REZEPT

von Heike Schoon

TIPP.

Leichte Veggie-Küche



Austernpilze mit Pasta

ZUTATEN (für 2 Portionen)

*Edelschmaus Originalprodukt

- 200 g frische Austernpilze
- 1 rote Zwiebel, längs geachtelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ca 4-5 EL Griechisches Olivenöl*
- 3 TL Pilz Pesto*
- 6 TL Wasser*
- 2 EL Milder Kräuterbalsam*
- 1/2 TL Meersalz*
- Regenbogen Pfeffer aus der Mühle*
- Parmesan, gehobelt oder gerieben
- 1 EL frische Kräuter (z.B. Petersilie)
- Pasta nach Wahl (z.B. frische Tagliatelle aus dem Kühlregal)

ZUBEREITUNG

Pasta gemäß Packungsangabe zubereiten.

In der Zwischenzeit 2 EL Griechisches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Austernpilze zugeben und scharf anbraten, die Pilze dürfen Farbe nehmen. Nach ca. 5 Minuten die Zwiebeln zufügen und weitere 2-3 Minuten dünsten, dann den Knoblauch ebenfalls dazugeben und nur noch bei geringer Hitze weiterschmoren.

Pesto zubereiten aus Pilz Pesto, Wasser, 1 EL Griechisches Olivenöl und Meersalz.

Anschließend zu den Pilzen in die Pfanne geben und unterrühren.

Mit Milder Kräuterbalsam ablöschen, mit Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Pasta auf den Teller geben, Pilzpfanne obenauf geben und mit Parmesan, frischen Kräutern und ein paar Spritzern Olivenöl als Topping servieren.