

Pasta mit Pfifferlingen und Erbsenpesto

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

400 g Nudeln
400 g Pfifferlinge
250 g Erbsen (frisch oder frisch aufgetaut)
2 rote Zwiebeln
1/2 Bund glatte Petersilie
200 ml Gemüsebrühe
50 g geriebener Parmesan
4 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Zucker
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für das Pesto

250 g Erbsen (frisch oder frisch aufgetaut)
1 Stück Butter
3-4 Zweige Minze
30 g geriebener Parmesan
Saft von 1 kleinen Zitrone
Rapsöl

verwenden? Unsere Pasta mit Pfifferlingen und Erbsenpesto lässt in Sachen Hochgenuss keine Wünsche offen und ist wunderbar schnell gemacht.

- 1 -

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

- 2 -

Für das Pesto die Erbsen in der Pfanne mit etwas Butter kurz andünsten. Zusammen mit dem Parmesan, den Blättern der Minze und Zitronensaft in einen Rührbecher geben und pürieren. Einen Schuss Rapsöl hinzugeben und weiter mixen, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Ggf. etwas Nudelwasser abschöpfen und hinzufügen, damit es sämiger wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Zwiebeln in feine Halbringe schneiden. Pfifferlinge putzen. Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen und grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Erbsen darin anbraten und mit dem Zucker bestreuen, dabei gut durchschwenken. Nach 2 Minuten die Pfifferlinge hinzugeben. Zuletzt die Zwiebelringe hinzufügen und mit andünsten, bis sie glasig sind. Mit Gemüsebrühe ablöschen und Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Nudeln abgießen und das Pesto sowie die Gemüsemischung unterheben. Mit Parmesan bestreuen.

Du liebst Pasta in allen Kreationen, Variationen und Formen? Und was passt besser zu Nudeln als Pesto? Selbstgemacht hebt es deine Gabelhelden nochmal auf ganz neue Höhen und lässt deiner Kreativität freien Lauf. Wieso also nicht statt Basilikum ein paar knackige Erbsen