Pasta mit Eierschwammerl

Die Pasta mit Eierschwammerl und Tomaten ist ein herzhaftes Nudelgericht. Das Rezept ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Nudeln (Tagliatelle, Penne, Bandnudeln, etc.)
200 g	Eierschwammerln
10 Stk.	Cocktailtomaten
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Zweige	Petersilie
1 EL	Olivenöl
1 TL	Butter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Pasta mit Eierschwammerl** die Pilze putzen, säubern und zerkleinern. Knoblauchzehe und Schalotten schälen und klein zerhacken. Die Petersilie fein zerhacken und die Cocktailtomaten halbieren..

2. Die Pasta nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser bissfest garen.

3. Jetzt die Eierschwammerl in einer Pfanne mit Olivenöl rundum kräftig anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben und bei reduzierter Hitze zirka weitere 5 Minuten braten. Die Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Nudeln abgießen und 100 ml Nudelwasser auffangen. Das Wasser in die Pfanne geben und kurz aufkochen.

5. Abschließend die Nudeln, gehackte Petersilie und Butter unterheben und vermengen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp