

# Spaghetti Fungi Pad Aglio Olio

Die Spaghetti Fungi Pad Aglio Olio sind ein schmackhaftes Nudelgericht. Versuche einfach einmal das vegetarische Rezept mit Kräuterseitlinge.

**Verfasser:** Himmelhoch1040

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

220 g	<a href="#">Spaghetti</a>
2 Stk.	Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Wasser
1 Prise	Kräuter der Provence
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Chiliflocken
1 Handvoll	Petersilie (frisch gehackt)

## Zubereitung

1. Für **Spaghetti Fungi Pad Aglio Olio** zunächst die Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente kochen und abgießen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Tomatenmark mit Wasser vermischen und beiseite stellen. Die Fungi Pad in kleine Würfel schneiden und kurz scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Tomatenmark-Mischung zugeben, vorsichtig reduzieren, mit Kräutern der Provence würzen und warm stellen.
3. In der Zwischenzeit den Knoblauch fein hacken und bei kleiner Hitze mit einem guten Schuss Olivenöl andünsten, ohne dass er braun wird. Die Spaghetti in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti auf einem Teller zu einem Nest drehen, die Fungi Pad Würfel auf dem Spaghetti-Nest platzieren und sofort servieren.

## Tipp