

Gustostückerl

Kochchallenge



Fotos: © Fotoatelier Dieter Hawlan

FRISCHE PASTA MIT SOMMERPILZEN

500 g Linguine (frisch vom Markt)
300 g gemischte Pilze (Eierschwammerl, Steinpilze)
2 Zwiebel (am besten Tropea Zwiebel)
1 Bund frische Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin...)
1 Knoblauchzehe
1 El Honig
Salz, Pfeffer
etwas Chilli
Olivenöl
Parmesan

Pilze säubern und blättrig schneiden. Danach die Zwiebeln klein schneiden und mit Honig und Olivenöl anrösten. Pilze dazugeben und mitrösten, danach mit etwas Weißwein ablöschen, würzen, einkochen lassen. Linguine bissfest kochen und unter die Pilze mischen, mit Kräutern und Olivenöl abschmecken. Etwas Parmesan darüber streuen.

Dazu servieren wir einen Blattsalat, garniert mit Cocktailtomaten und Marillen und dazu frisches Weißbrot.

Als erfrischendes Dessert haben wir Erdbeeren (geviertelt) mit dem Saft einer halben Zitrone und gehakter Minze vermischt und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN & GUTEN APPETIT!