

## CREMIGE PILZPASTA MIT PESTO

# Hut ab!

◆ **Pasta la vista, Baby** Probiere mal mit Gemütlichkeit – da kommt diese feine Pilzpasta gerade recht. Uns wird warm im Bauch, ums Herz und überhaupt: Sie schmeckt einfach wunderbar.

**Für 4 Personen**  
**pro Portion 845 kcal**  
**Aktive Zeit: 25 Min.**  
**Gesamtzeit: 25 Min.**



### Das brauchts für 4 Personen

- ⇒ 350 g Teigwaren (z.B. Farfalle)
- ⇒ Salzwasser, siedend
- ⇒ 1 Bund glattblättrige Petersilie
- ⇒ 1 Dose Kichererbsen (ca. 215 g), abgetropft, abgespült
- ⇒ 1 grüner Peperoncino, entkernt, in Ringen
- ⇒ 50 g Baumnusskerne, grob gehackt, geröstet

- ⇒ ½ TL Fleur de Sel
- ⇒ 1 dl Olivenöl (nicht kalt gepresst)
- ⇒ 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

- ⇒ 1 EL Olivenöl
- ⇒ 250 g Champignons, geviertelt
- ⇒ 250 g Eierschwämme, evtl. halbiert
- ⇒ 1 Zwiebel, fein gehackt
- ⇒ 2 EL Zitronensaft
- ⇒ 2 dl Saucen-Halbrahm
- ⇒ 1 TL Fleur de Sel

### Und so wirds gemacht

**TEIGWAREN KOCHEN:**  
 Teigwaren im Salzwasser knapp al dente kochen,

ca. 1 dl Kochwasser beiseite-  
 stellen. Teigwaren abtropfen.

### PESTO:

Petersilie und alle Zutaten bis und mit Öl und dem beiseitegestellten Kochwasser pürieren. Schnittlauch daruntertermischen.

### PILZSAUCE:

Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze ca. 4 Min. rührbraten, Zwiebel begeben, ca. 1 Min. mitbraten, Zitronensaft begeben. Rahm dazugießen, ca. 4 Min. köcheln, salzen. Teigwaren begeben, nur noch heiss werden lassen, mit dem Pesto anrichten.

In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**