



Sommerpasta mit Pilzen

für 10 Personen

ZUTATEN

1,25 kg Pasta, kurz
1 kg Pilze
2 Zwiebeln
15 Kirschtomaten
300 g Parmesan, gerieben
3 Pkt. Rucola
250 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
ital. Gewürze
gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Nudeln in Salzwasser al dente kochen
2. Geschnittene Pilze und Zwiebeln in Öl anbraten
3. Nudeln zusammen mit den Pilzen in eine Pfanne geben und kurz leicht anbraten
4. Alles mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken
5. Brühe und Tomaten dazu geben, kurz in der Pfanne schwenken
6. Mit Rucola, Parmesan und Petersilie anrichten



Tipp: Probieren Sie das Rezept mit verschiedenen Pilzsorten wie z.B. Pfifferlingen, Kräuterseitlinge oder Champignons aus

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ