

Bärlauch-Pilz-Pasta



Zutaten

Für 4-6 Personen
500 g Linguine (ungekocht)
1 EL Butter
1 rote Zwiebel
250 g braune Champignons
1 EL Tomatenmark
Etwa 10 Blatt +1-2 Blatt Bärlauch
3-4 Blätter Basilikum
200 ml Gemüsebrühe
250 ml Creme Fraiche
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
½ TL Chiliflocken
70 g geriebenen Parmesan

So wird's gemacht:

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Pilze halbieren. Bärlauch grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel anschwitzen. Champignons hinzufügen und anbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten. Masse mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die restlichen Zutaten bis auf den Parmesan hinzufügen und alles bei kleiner Stufe 10 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss 50 g geriebenen Parmesan hinzufügen, gut umrühren. Derweil die Pasta kochen. Pasta und Sauce auf die Teller verteilen, mit fein gehacktem Bärlauch und etwas Parmesan bestreuen und servieren.



<https://knusperstuebchen.net/>