

Orecchiette mit Enoki-Pilzen

Für 2 Portionen

200 g Orecchiette	100 g Enoki-Pilze	50g getrocknete Tomaten
1 Zwiebel	1 kleines Bund Petersilie	1 Zitrone
Chili	Salz	Pfeffer
Olivenöl		

Die Orecchiette in kochendem Wasser mit einer Prise Salz al dente kochen. Währendessen die Enden der Enoki-Pilze abschneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die getrockneten Tomaten vierteln. Die Petersilie fein hacken. Zwei Teelöffel Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und nun die Enoki Pilze darin braten. Im Anschluss daran die Zwiebeln in die Pfanne geben, dann die getrockneten Tomaten und zuletzt die Blattpetersilie. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pasta in die Pfanne geben. Etwas Zitronenschale für das Aroma darüber reiben. Außerdem mit etwas Chili, Pfeffer und einem Spritzer Olivenöl abschmecken. Nachdem alles zusammen kurz in der Pfanne angeschwitzt und geschwenkt wurde, die Nudelpfanne auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 12. 12. 2011