

Lecker



ZUBEREITUNG

In einem mittelgroßen Topf reichlich Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauch abziehen. Die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlere bis starke Temperatur erhitzen und darin Zwiebeln sowie Knoblauch 1 Minuten anbraten. Die Pilze dazugeben und weitere 6 bis 8 Minuten goldbraun anrösten. Dabei immer wieder alles durchschwenken. Danach mit Balsamicoessig ablöschen, Thymian sowie Sahne einrühren und die Sauce dicklich einkochen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und in der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanleitung kochen.

Abschließend eine Kelle Pastawasser zur Sauce geben, nochmals einkochen und abschmecken. Pasta dann sofort abgießen, diese in die Pfanne geben, durchschwenken und noch einmal aufkochen.

Zum Servieren die Pasta auf tiefe Teller verteilen und genießen. Dazu passt natürlich geriebener Parmesan.

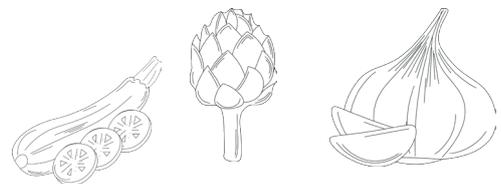
TIPP

Trüffelöl ist auf dieser Paste ein wahres i-Tüpfelchen und verleiht dem Ganzen einen Hauch von Luxus.

ZUTATEN

für 2 Portionen

400 - 500 g frische, kurze Pasta,
z. B. Trofie, Fusili oder Casarecce
400 g Pilze, z. B. Champignons oder
Kräuterseitlinge
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne
2 EL Balsamicoessig
1 EL Thymian, getrocknet
1 EL + ½ TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf, Seiher, mittelgroße Pfanne, Saucenkelle