

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Unsplash (Beispielfoto)



Wald- und Wiesennudeln

Zutaten:

Für die Pasta (eine Portion):

150 g Nudeln (Spaghetti oder Penne)

150 g Champignons

100 ml Obers

Für das Pesto:

2 Knoblauchzehen

100 g Pinienkerne (leicht angeröstet)

200 g Parmesan (frisch gerieben)

50 ml Kürbiskernöl

150 ml Olivenöl

100 g frisches Basilikum

100 g Kräuter der Saison (zum Beispiel 50 g Rotklee – 50 g Schafgarbe. Sehr beliebt im Frühling sind auch Brennnessel und Bärlauch)

Salz, schwarzer Pfeffer

1 Prise gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Für das Pesto alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen.

Dann Champignons in dünne Streifen schneiden und in Butter in einer Pfanne anschwitzen; danach Obers dazugeben und aufkochen lassen.

Zwei Esslöffel Pesto dazugeben und dann in der Pfanne mit der gekochten Pasta vermischen. Mit etwas Rucola garnieren und servieren.