

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pilz – Spaghetti

Koch: Fritz Strobl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Spaghetti

- 500 g Spaghetti
- 300 g Kräuterseitlinge
- 1 Zwiebel
- eine Handvoll frische Kräuter (z.B. Liebstöckel und Petersilie)
- 3 EL Butter
- Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- Saft einer Limette
- 50 g geriebener Hartkäse

Für die Garnitur

- geriebener Hartkäse

Zubereitung

- 1.** Für die Pilz-Spaghetti zuerst einen Topf mit gesalzenem Wasser erhitzen und die Spaghetti darin kochen, bis sie al dente, also bissfest, sind.
- 2.** In der Zwischenzeit die Kräuterseitlinge putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und gemeinsam mit den Pilzen in einer Pfanne in Pflanzenöl und Butter scharf anbraten. Die frischen Kräuter hacken und unter die Pilze mengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Nun etwas Kochwasser zu den Pilzen in die Pfanne geben, die Spaghetti abseihen und diese auch direkt in die Pfanne dazugeben. Die Nudeln mit etwas Limettensaft und geriebenem Hartkäse vermengen.
- 4.** Zum Schluss die Spaghetti in einem tiefen Teller anrichten und mit Hartkäse garnieren.