

Farfalle mit Steinpilzen, Chili und Rucola

Nudel-Gerichte » Farfalle

Zutaten (4 Personen)

- » 20g getr. Steinpilze
- » 400g Farfalle
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 2 EL Öl
- » 1 EL Mehl
- » 850ml Dosentomaten
- » 100g Rucola
- » 50g Parmesan

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Steinpilze mit 200ml kochendem Wasser überbrühen und ca. 10min einweichen lassen. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chili entkernen und in feine Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Chili zufügen und ca. 2min mitbraten. Steinpilze abgießen, Fond dabei auffangen. Zwiebeln mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit Pilzfond ablöschen und ca. 2min einkochen lassen. Tomaten zerkleinern und mit Pilzen in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 4min köcheln lassen.

3. Inzwischen Rucola putzen, waschen und trockenschütteln. Parmesan hobeln. Nudeln mit Tomatensoße und Rucola vermengen und auf Tellern anrichten. Mit Parmesan bestreuen.

Nährwerte: 430kcal/E18g/F11g/KH63g pro Portion

angelegt am: 30.03.2005

Rezept-Nr: 1753

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke