



Pasta Bowl mit Pilzen, Parmesan und Basilikum

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g	Pasta, kurz	1 Beutel	Pilzmischung, tiefgek.
8 EL	Olivenöl	1/2 Bund	Frühlingszwiebeln
2 TL	gehackter Knoblauch	8 Blätter	Basilikum
8 EL	Olivenöl	2 EL	Butter
320 ml	Sahne	1 Prise	Muskatnuss
75 g	Parmesan	2 EL	Steinsalz f. Nudelwasser
1 TL	Steinsalz f. Sauce		Schwarzer Pfeffer grob oder fein

Zubereitung

Zubereitung

1. Pilzmischung 1 Tag vorher im Kühlschrank auftauen lassen.
2. Den Beutel auf ein Sieb abschütten, wichtig ist, dass die Flüssigkeit aufgefangen wird.
3. Die Pilze gut ausdrücken und in stark erhitzter Pfanne anbraten, Frühlingszwiebeln und Knoblauch dazu geben und mit dem Pilzwasser ablöschen.
4. Mit Sahne aufgießen, würzen und leicht köcheln lassen.
5. Pasta in Salzwasser kochen und abgießen.
6. Die Pilz-Velouté erhitzen Pasta und Butter dazugeben.
7. Mit geschnittenem Basilikum sautieren, bis alles wunderbar cremig ist.
8. Anrichten und heiß servieren.