



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?  
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll!)

chriskochtüte.de

Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg



# Wildpilz-Pasta mit Austernpilzen, Kräuterseitlingen und Champignons

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, einen Messbecher, einen Wasserkocher, eine feine Käseibe, einen Topf sowie eine sehr große Pfanne bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen.

**Pasta** in reichlich Salzwasser ca. 9 Min al dente kochen.

**Zwiebel** sowie **Knoblauch** schälen und würfeln. **Pilze**, wenn nötig, putzen und nach Belieben grob klein schneiden, in mundgerechte, nicht zu kleine Stücke. In einer sehr großen Pfanne die Pilze mit etwas Öl ca. 3 Min auf hoher Hitze anbraten. Salzen und pfeffern. Ab und zu umrühren. Im Wasserkocher währenddessen etwas Wasser (1P: 100ml/2P: 200ml) kochen. Den **Thymian** abzupseln und die Blättchen dazugeben. Jetzt Zwiebel sowie Knoblauch zu den Pilzen geben und weiter 3 Min anbraten. Danach das Wasser hinzugeben, die **Brühe** sowie die **Butter** einrühren. **Petersilie** waschen und ganz klein hacken.  $\frac{2}{3}$  davon mit in die Pfanne geben. Jetzt noch etwas vom Nudelwasser dazugeben (1P: 2 EL, 2P: 4 EL). Wenn die Nudeln fertig sind, abseien, und zu den Pilzen geben. **Cherrytomaten** waschen und vierteln und mit in die Pfanne geben. Alles kurz aufkochen lassen, runterschalten und nochmal 1-2 Min einkochen lassen.

Pilz-Nudel-Mischung auf schönen Tellern anrichten, mit der restlichen Petersilie bestreuen und noch etwas pfeffern. Dazu den **Parmesan** reichen. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören.  
facebook.com/chriskochtuete wäre toll  
Mal unzufrieden? Dann tut mir das  
Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.

Eine Review auf  
oder schreib an hallo@chriskochtuete.de.  
schrecklich leid. Komm zu mir an den

