

Pastashop24.de

Casarecce Tricolori mit frischen Pfifferlingen und Tomaten

Zutaten für 3-4 Personen:

250g Casarecce Tricolori
500g frische Pfifferlinge
(125g magere Speckwürfel)
5 Frühlingszwiebeln
1 Handvoll rote und gelbe Kirschtomaten
glatte Petersilie
Olivenöl
Salz, Pfeffer



Für die vegane Variante Speckwürfel einfach weglassen



Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Etwas Nudelwasser auffangen.

Pfifferlinge gründlich putzen und trockene Stielenden entfernen. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Kirschtomaten halbieren. Petersilie fein hacken.

Speckwürfel ohne Fett in einer Pfanne anbraten und herausnehmen. Einen Schuss Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Pfifferlinge scharf anbraten. Frühlingszwiebeln und Tomaten dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Nudelwasser hinzugeben und einköcheln lassen.

Die Nudeln unterheben, auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Petersilie darübergeben und servieren.