

Pasta al Limone mit gebratenen Pfifferlingen

Zutaten (für 4 Personen):

- 300 g Linguine
- alternativ: Spaghetti
- 200 g Pfifferlinge
- 2 Bio-Zitronen
- 100 g Parmesan
- 1 Bund Petersilie
- 50 ml Olivenöl
- 1 Handvoll Rucola
- 2 Zehen Knoblauch
- zum Braten: Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zitronen waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Parmesan fein reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze gründlich putzen, größere halbieren. Knoblauch abziehen und plattdrücken. Rucola (möglichst kleinblättrige) waschen und trocken schütteln.

Salzwasser in einem großem Topf erhitzen und die Pasta darin bissfest kochen (Faustregel: 10 g Salz auf 1 l Wasser für 100 g Pasta). In der Zwischenzeit die Pilze in Olivenöl bei starker Hitze etwa 5 Minuten braten. Kurz vor Schluss die Knoblauchzehen dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Tropfnass zurück in den heißen Topf geben und mit der Zitronen-Parmesan-Mischung vermengen. Eventuell etwas Kochwasser hinzufügen, um eine cremige Konsistenz zu erreichen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 31.08.2021

Koch/Köchin: Elli Neubert

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen