



## Pasta mit Pfifferlingen in Sahnesoße

### Zutaten

(Für 2 Personen)

- 400 g Pfifferlinge
- 400 g Nudeln am besten getrocknet
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 300 ml Sahne
- Schnittlauch geschnitten
- Salz und Pfeffer
- optional: Parmesan

### Zubereitung

1. Olivenöl mit einer geschnittenen Zwiebel in der Hochrandpfanne erhitzen. Danach viel Pfeffer und etwas Salz hinzufügen. Zeitgleich Nudeln nach Verpackungsanleitung al dente kochen.
2. Pfifferlinge putzen und mit in die Pfanne geben. Alles kurz anbraten. Im Anschluss mit der Sahne ablöschen und Schnittlauch hinzufügen. Ein paar Sekunden einkochen lassen, danach den Herd ausschalten.
3. Dann die gekochte Pasta zur Soße hinzufügen. Heiß servieren und optional mit etwas frischem Parmesan bestreuen.



Die besten  
Rezepte von:

**ADLEKOCHT**  
mas REZEPTE

