

Inge Thies, Hobbyköchin, Pinneberg

Traubenkernnudeln mit Pfifferlingen

Für 4 Personen

Zutaten:

750 Gramm frische Pfifferlinge
2 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
1 große Gemüsezwiebel
Salz und Pfeffer
0,25 Liter Schlagsahne
100 Gramm Crème fraîche
100 Gramm geriebener Parmesan
2 Bund Basilikum
2 Bund Schnittlauch
250 Gramm Fitas-Traubenkernnudeln
1 TL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl



Zubereitung:

Pfifferlinge in Salzwasser gründlich reinigen und mit Küchenkrepp abtupfen.

Zwiebel würfeln. Das Vitis-Traubenkernöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Dann die Pilze dazugeben, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne und Crème fraîche mit dem Parmesan vermischen und unterrühren. Etwa 10 Minuten dünsten lassen.

Die Fitas-Traubenkernnudeln in reichlich Salzwasser und 1 TL Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl garen, zum Abtropfen in ein Sieb geben und in Butter schwenken.