

Kürbis-Pilz-Nudelpfanne

Hauptspeise

Herbst

Nudelgerichte

Österreichisch

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:     

Den Kürbis waschen, vom Kerngehäuse befreien und fein raspeln. Die Pilze putzen und säubern, große Pilze und Schwammerln halbieren oder vierteln.

Schalotte und Knoblauchzehen putzen und sehr fein hacken. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne in Olivenöl glasig dünsten. Geraspelten Kürbis dazugeben und einige Minuten mitbraten. Die Kräuter und Pilze hinzufügen und rund 5 Minuten gut anrösten.

Währenddessen Recheis Goldmarke Goldlöffchen in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Die Nudeln zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer sowie mit Schlagobers abschmecken.

In tiefen Tellern anrichten und mit frischen Kräutern garniert servieren.

Tipp: Zum Schluss noch Kürbiskernöl draufträufeln.



ZUTATEN

400 g Recheis Goldmarke Goldlöffchen

250 g Kürbis (Hokkaido)

150 g Eierschwammerln

100 g Kräuterseitlinge

150 g Champignons

1 kleine Schalotte

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

100 ml Schlagobers

2 EL Petersilie

einige Zweige frischer Thymian

einige Blätter Basilikum