

Rezeptvorschlag für Steinpilz-Nudeln

Steinpilznudeln in Tomate und Speck

500 g Steinpilz-Nudeln

250 g Kirschtomaten

1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

100 g Frühstücksspeck

3 Zweige Salbei, ½ Bund Petersilie (gehackt)

2 EL Butter, 60 g geriebener Hartkäse

Salz und Pfeffer

Tomaten halbieren. Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Speck würfeln. Nudeln kochen. Speck in der Pfanne knusprig braten und herausnehmen. Im Bratfett hintereinander Salbeiblätter, Zwiebel und Knoblauch braten. Tomaten und Zwiebel-Mix mischen. Nudeln abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Nudeln in die Pfanne geben. Alles 2-3 Minuten erhitzen und würzen, ½ Käse hinzugeben. Evtl. etwas Kochwasser angießen. Nudel-Pfanne auf Tellern anrichten. Speck zerbröseln und darüberstreuen. Nudeln mit Petersilie, Salbeiblättern und Käse bestreuen und servieren.