Tagliatelle Funghi

Nudel-Gerichte » Bandnudeln

Zutaten (4 Personen)

» 20g getr. Steinpilze
» 150g Tomaten (getrocknet, in Öl)
» 2 EL Kapern
» 400g Bandnudeln
» Salz & Pfeffer
» 4 EL Pinienkerne
» 2 EL Olivenöl
» 2 TL Knoblauchzehe(n)
» 2 TL Kräuter (italienische)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Steinpilze in Wasser einweichen. Tomaten und Kapern abtropfen lassen. Pilze ausdrücken, wie die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Kapern grob hacken. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.

2. Pinienkerne im heißen Öl rösten. Pilze, Tomaten, Kapern sowie Kräuter in Öl dazugeben und unter Rühren kurz erhitzen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Nudeln auf Tellern anrichten.

Nährwerte: ca. 650kcal pro Portion

angelegt am: 01.11.2005 Rezept-Nr: 1944

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke