



Fettuccine mit Austernpilzen & Thymian

Fettuccine mit frischen Austernpilzen, Knoblauch, Olivenöl und Thymian.

VORBEREITUNG 5 MINUTEN

ZUBEREITUNG 20 MINUTEN

GESAMT 25 MINUTEN

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 rote Chili
- 3 Zehen Knoblauch
- 1/2 TL Salz
- 4 Zweige Thymian
- 500 g Austernpilze
- 1 TL schwarzer Pfeffer gemahlen
- 500 g Fettuccine
- 1/4 Bund frische Petersilie
- 2 EL Hefeflocken

Anleitung

1. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden.
2. Öl in eine heiße Pfanne geben, Zwiebelstreifen bei mittlerer Hitze 3 Minuten anschwitzen.
3. Chili und Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Salz und dem Thymian zu den Zwiebelstreifen geben. Weitere 2 Minuten anschwitzen.
4. Pilze in Streifen zupfen und in die Pfanne geben. Bei mittlerer bis hoher Hitze 8 Minuten braten. Ab und zu umrühren. Mit Pfeffer würzen.
5. 3 l Salzwasser sprudelnd aufkochen. Fettuccine 6 Minuten kochen.
6. Kurz bevor die Nudeln gar sind, 150 ml Nudelwasser zu den Pilzen geben, kurz aufkochen.
7. Fettuccine tropfnass in die Sauce geben, gut umrühren und einen Augenblick ziehen lassen.
8. Petersilie hacken. Pasta mit Petersilie und Hefeflocken garnieren und sofort servieren.

