



Kräuterseitlinge mit Pasta

Zubereitung:

- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Seitlinge kräftig anbraten. Anschließend die gewürfelten Schalotten und den Knoblauch kurz anschwitzen. Dann die Butter dazu geben und schmelzen lassen, dabei die Hitze herunterstellen.
- Nach etwa 10 min. sind die Seitlinge fertig. Crème fraîche und Petersilie untermischen, pfeffern und salzen. Nudeln nach Packungsanleitung kochen, auf die Teller geben und die Pilze mittig platzieren.

Zutaten für 2 Personen:

500 g Kräuterseitlinge

2 Schalotten, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein
gewürfelt

1 EL Rapsöl

2 EL Butter

1 EL Crème fraîche

1/2 Bund Petersilie, fein
gehackt

200 g Bandnudeln

Salz & Pfeffer