

Safrannudeln mit Mischpilzen, Tomaten und Schnittlauch

La Mise en Place:

2 kleine Tomaten, 1 Zwiebel, 200 g gemischte Pilze, 1 Bund Schnittlauch, 150 g Safran-Nudeln, Butter, 1 dl Weisswein, Thymian, 1 Döschen Safran, 1 dl Halbrahm, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Tomaten fein schneiden. Zwiebel und Mischpilze entsprechend schneiden. Schnittlauch schneiden

Die Zubereitung am Herd:

Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Pilze darin schön braten. Herausnehmen.

Erneut Butter schmelzen und die Zwiebel darin goldgelb braten. Mit Weisswein löschen. Tomaten, Pilze, Thymian und Safran zugeben und fast ganz einkochen.

Die Vollendung:

Halbrahm und Nudeln beifügen. Mit Schnittlauch und Pfeffer bestreuen – purer Genuss!

Gegen Food Waste:

Statt Schnittlauch passt auch Zwiebelgrün.

