

# *Pilz-Spaghetti mit Tomaten*

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Pilze

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

3–4 frische Tomaten

3–4 getrocknete Tomaten

Salz, Pfeffer

1–2 EL Kräuter, zum

Beispiel Oregano,

Thymian, Salbei, Rosmarin

und Petersilie

ev. geriebener Parmesan

zum Bestreuen

400 g Spaghetti

Pilze, Zwiebel und Knoblauch hacken, im Öl gut dünsten. Frische Tomaten enthäuten und entkernen, in Würfeli schneiden und dazu geben. Die getrockneten Tomaten abspülen und in Streifen schneiden, ebenfalls zur Sauce geben. 15 Minuten einkochen lassen, wenn nötig mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Kräuter darunter mischen.

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Wasser abgiessen, eventuell etwas Butter oder Öl unter die Spaghetti mischen oder in einer Bratpfanne kurz anbraten. Auf Teller anrichten, Pilzsauce darüber verteilen. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Diese Pilz-Tomaten-Sauce schmeckt ebenso gut zu Reis oder Polenta. Beachten Sie, dass die getrockneten Tomaten mit Salz konserviert sind. Das Gericht benötigt deshalb wenig zusätzliches Salz.

