

# *Pilzteigwaren mit Nüssen*

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Pilze

1 kleine Zwiebel

2 EL Öl

400 g Nudeln

50 g grob gehackte

Baumnüsse

6 EL Öl

eine Handvoll grob  
gehackte Kräuter,

z.B. Basilikum, Thymian,

Origano, Salbei, Petersilie

Salz, Pfeffer

Pilze grob, Zwiebel fein hacken. Im heißen Öl dünsten, bis der ausgetretene Saft eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen die Nudeln in viel Salzwasser al dente kochen.

Die gehackten Baumnüsse in 6 EL Öl anrösten, Kräuter zugeben und kurz umrühren..

Nudeln und Pilze auf Teller anrichten, die Öl-Nuss-Käutersauce darüber geben.

Tipp: Wer's mag, reicht dazu geriebenen Parmesan.

