



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Trüffelpasta mit Champignons

Trüffelpasta mit Champignons

250 g Pasta

250 g Champignons

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

100 ml Sahne

1 kleine Schalotte

1 Knoblauchzehe

30 g Parmesan

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

2 Esslöffel Trüffel Öl

Optional Petersilie

Trüffelpasta mit Champignons

1.

Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Etwas Nudelwasser aufheben.

Champignons in Scheiben schneiden und Schalotte sowie Knoblauch fein hacken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Champignons zugeben und bei starker Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind und das Wasser verdampft ist (ca. 6–8 min.). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hitze etwas reduzieren. Sahne hinzufügen und 2–3 min. einkochen lassen. Frisch geriebenen Parmesan unterrühren. Bei Bedarf mit etwas Kochwasser cremiger machen.

Gekochte Pasta zur Sauce geben, gut vermengen. Kurz vor dem Servieren Trüffelöl über die Pasta geben – nicht mitkochen. Mit frisch gehackter Petersilie toppen.
Optional: Mit noch etwas Parmesan garnieren.