



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

One Pot Pilz Pesto Linguine

One Pot Pilz Pesto Linguine

300 g braune Champignons

6 Zehe(n) Knoblauch

1 l Wasser

350 g getrocknete Linguine-Nudeln

1 Glas Leverno Bio Pesto di Basilico

250 g Mascarpone-Käse

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Teelöffel Salz

0.5 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

Nach Belieben frische Basilikumblätter

One Pot Pilz Pesto Linguine

1.

Champignons und Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Beides in einen Topf geben und mit etwas Olivenöl anbraten. Dann Wasser, Linguine, Pesto, Mascarpone-Käse, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Bei starker Hitze zum Kochen bringen (dies dauert etwa 5 min.). Die Mischung unter Rühren kochen, bis die Nudeln al dente sind und fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist (8 bis 10 min).

Vom Herd nehmen und mit frischen Basilikumblättern garnieren. Abschmecken und bei Bedarf mit mehr Salz würzen.