



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Pfifferling Spaghetti in Aioli Sauce

Pfifferling Spaghetti in Aioli Sauce

250 g Spaghetti

200 g frische Pfifferlinge, geputzt und in Scheiben geschnitten (Alternativ TK)

1 kleine Zwiebel

150 ml Ibero Mojo Aioli

Salz und Pfeffer

Nach Belieben Frische Petersilie

Etwas Parmesan

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Pfifferling Spaghetti in Aioli Sauce

1.

Die Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten. Abgießen und dabei etwas Nudelwasser auffangen.

Während die Spaghetti kochen, die Pfifferlinge und die Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis die Pilze goldbraun und durchgebraten sind.

Die gekochten Spaghetti zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben und gut vermengen.

Den Ajoli-Dip und etwas von dem Nudelwasser zu den Spaghetti und den Pfifferlingen geben und vorsichtig unterrühren, bis alles gut vermischt ist und die Nudeln gleichmäßig mit der Sauce bedeckt sind. Etwas geriebenen Parmesan hinzufügen.

Optional mit gehackter Petersilie bestreuen.