



Papardelle mit Steinpilzen

Zubereitung

1. Hacken Sie Schalotten und Knoblauch klein. Zupfen Sie die Thymianblättchen von den Zweigen. Die Steinpilze schneiden Sie in große Stücke. Walnüsse etwas zerstoßen.
2. Braten Sie die Steinpilze kurz in Olivenöl an und geben Sie dann Walnüsse, Schalotten und Knoblauch dazu und braten Sie das Ganze weiter, bis die Zwiebeln glasig sind.
3. Sahne, Thymian, gehackte Petersilie und einen Spritzer Zitronensaft zufügen und mit Salz und Pfeffer abwürzen.
4. Pappardelle al dente abkochen.
5. Etwas von dem Nudelwasser in die Pfanne geben.
6. Anrichten - wer möchte, krönt das Ganze mit gehobeltem Parmesan
7. Dazu passt sehr gut ein Schälchen Feldsalat

Zutaten

Für 3 Portionen

300g	Steinpilze
300g	Papardelle
2	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
4 Zweige	Thymian
Etwas	Petersilie
1 Spritzer	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
30g	Walnüsse
120ml	Schlagsahne (wenn gewünscht vegan)
70 ml	Nudelwasser
50g	Feldsalat
	Salz
	Pfeffer
	Parmesan wer mag

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten