



# Cremige Pasta Funghi

🕒 30–45 Min   

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Pilze geputzt. Die getrockneten Steinpilze werden in warmes Wasser einlegt, damit diese weich werden. Die Schalotte wird geschält und fein gehackt. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Schalotten darin anschwitzen.
- 2 Nun alle Pilze bis auf die Steinpilze hinzugeben und anbraten. Die eingeweichten Steinpilze ausdrücken und in feine Stücke schneiden, dann ebenfalls hinzugeben. Den Sud der Steinpilze unbedingt aufheben.
- 3 Nach 7 Minuten mit dem Essig und Portwein ablöschen und das vegane Schlagobers sowie ca. 100ml des Steinpilzsuds hinzugeben. Kotányi Thymian und Rosmarin ebenfalls unterrühren. Für etwa 10-12 Minuten kochen lassen. Es soll eine cremige Sauce entstehen. Gegen Ende den Babyspinat untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Währenddessen die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten. Die fertige Pasta mit der Pilzsauce vermischen. Pasta servieren und mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.

## Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |  |
|--------|--|
| 200 g  | Pilze (Kräuterseitlinge, Austernpilze) |
| 20 g   | ♦ Steinpilze getrocknet                |
| 300 g  | Tagliatelle                            |
| 1 Stk  | Schalotten                             |
| 2 EL   | Olivenöl                               |
| 1 Stk  | Schalotte                              |
| 5 EL   | Portwein                               |
| 4 EL   | Balsamico Essig                        |
| 140 ml | Vegane Schlagsahne                     |
| 1 Bund | Frische Petersilie                     |
| 1 Stk  | ♦ Meersalz jodiert grob                |
| 1 Stk  | ♦ Pfeffer bunt ganz                    |
| 1 TL   | ♦ Thymian gerebelt                     |
| 1 TL   | ♦ Rosmarin geschnitten                 |

