



Cremige Pasta Funghi

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Pilze geputzt. Die getrockneten Steinpilze 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 den veganen 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 für 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	Veganer Schlagobers
1 Bund	Frische Petersilie
1 Stk	♦ Meersalz jodiert grob
1 Stk	♦ Pfeffer bunt ganz
1 TL	♦ Thymian gerebelt
1 TL	♦ Rosmarin geschnitten

