

Pasta mit Pilzen

40—45 Min

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebel putzen und fein hacken. Dann eine große Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen, Öl und Zwiebel hineingeben und unter gelegentlichem Rühren fünf bis sieben Minuten anbraten. In dieser Zeit die Pilze in Scheiben schneiden.
2. Nun die Champignons mit den Zwiebeln in die Pfanne geben, die Hitze erhöhen und die Champignons unter gelegentlichem Rühren weiterbraten, bis sie die Farbe wechseln (etwa zehn Minuten). Gewürze und Tomatenmark hinzufügen und zwei Minuten unter Rühren kochen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Den Wein in den Topf gießen und fünf Minuten kochen lassen. Nun die Nudeln in den Topf geben und nach Packungsanleitung kochen. Die Brühe in den Topf gießen und fünf Minuten lang kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Zum Schluss das Ragu vom Herd nehmen, die abgetropften Nudeln dazugeben und mit frischem Thymian servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Zwiebel
3 EL	Öl
250 g	Austernpilze
500 g	Champignons
2 EL	Tomatenmark
150 ml	Rotwein, trocken
200 ml	Gemüsebrühe
400 g	Pasta nach Wahl (Pappardelle, Fettuccine)
	Frischer Thymian zum Servieren
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1 EL	Pilze mit Knoblauch Würzmittel
0.5 TL	Zwiebel granuliert
0.5 TL	Paprika edelsüß spezial
0.5 TL	Knoblauch granuliert
2 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 Prise	Chili scharf mit Meersalz