

Pasta mit Chili-Pesto und Pilzen

Das Pesto aus geräuchertem Knoblauch und Chili bildet die feine Geschmacksgrundlage für die frische Pasta und das Pilzgemüse.

Dieses Pastarezept besticht wieder durch seine außergewöhnliche Soße. Die Pastasoße aus geräuchertem Knoblauch, Chili und frischen Pilzen umgarnt die Nudeln und hat einen besonders feinen Geschmack. Ein Nudelrezept mit einer besonderen Soße.

Zutaten

- FÜR DIE PASTA:
- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 2 TL Olivenöl
- FÜR DAS CHILI-PESTO:
- 3 EL Olivenöl
- 3 Zehen geräucherten Knoblauch
- 1 grüne Chili
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- FÜR DIE PILZE:
- 30 g Butter
- 200 g Pilze
- 2 Zehen geräucherten Knoblauch

Zubereitung

- Für die Pasta das Mehl mit den Eiern so lange verrühren, bis die Mischung feinen Semmelbröseln ähnelt. Das Olivenöl zugeben und gründlich unterkneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 5 Minuten kräftig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- Inzwischen für die Pesto Chili halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Geräucherten Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter ablösen. Schnittlauch, waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
- In einer Pfanne das Öl erhitzen und Knoblauch und Chili darin für 1 bis 2 Minuten anbraten. Alles in einen Mixer geben. Petersilie und Schnittlauch zugeben und alles fein pürieren. Mit Salz abschmecken.
- Mit Hilfe einer Nudelmaschine den Teig so dünn wie möglich rollen und in Streifen schneiden. Die Streifen aufhängen und ca. 2 Minuten trocknen lassen. In kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten kochen, abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl mischen.
- Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Knoblauch zugeben und in 2 bis 3 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Pilze, heizen Sie die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze und Knoblauch kochen und sanft

für 2 bis 3 Minuten weich dünsten. Zum Servieren die Nudeln mit dem Pesto mischen und die Pilze darüber drapieren. Mit etwas Petersilie bestreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/pasta-chili-pesto-pilzen/>