

# Pappardelle mit Pilzen



Pasta mit Steinpilzen und Pfifferlingen

Ein schnelles Rezept. Einschließlich Resteverwertung.

## Zutaten für 1 Person:

- 125 g Pappardelle
- einige Steinpilze
- einige Pfifferlinge
- etwas frische Petersilie
- Braten-Sauce (selbst zubereitet, eingefroren)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Garzeit 10 Min.

Pappardelle nach Anleitung zubereiten. Pilze grob zerkleinern. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Pilze darin für einige Minuten anbraten. Petersilie grob kleinschneiden und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Braten-Sauce

erhitzen. Pasta in einem tiefen Nudelteller anrichten, die Pilze in die Mitte darüber geben und mit etwas Braten-Sauce übergießen.