

# Orecchiette mit Enoki-Pilzen

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/11/orecchiette-mit-enoki-pilzen/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/11/orecchiette-mit-enoki-pilzen/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 200g Orecchiette
- 100g Enoki-Pilze
- 50g getrocknete Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 kleines Bund glatte Petersilie
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Chili
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Orecchiette in kochendem Wasser mit einer Prise Salz al dente kochen.

Von den Enoki-Pilzen die Enden abschneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die getrockneten Tomaten vierteln. Die Petersilie fein hacken.

2 EL Olivenöl in eine Pfanne geben, die getrockneten Tomaten und zuletzt die Petersilie zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pasta in die Pfanne geben. Etwas Zitronenschale darüberreiben. Mit Chili, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken.

Nachdem alles zusammen kurz in der Pfanne angeschwitzt und geschwenkt wurde, die Nudel-Pfanne auf Tellern anrichten.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 12.12.2011