

Lecker an Bord | Dinkel-Nudeln mit Shiitake-Ragout

Zutaten für 3 Personen:

- 300 g Dinkel-Nudeln
- 300 g Shiitake-Pilze
- 50 g getrocknete Shiitake-Pilze
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchstange
- 100 ml Weißwein
- 1 Dose Tomaten, gewürfelt
- 1 TL Butter
- 50 ml Olivenöl
- 50 g Parmesan

Zubereitung:

Die frischen Shiitake-Pilze kleinschneiden. Mit den gewürfelten Zwiebeln und dem gehackten Knoblauch in Olivenöl anbraten. Dann die getrockneten Shiitake-Pilze hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und weitere 5 Minuten schmoren.

Die Dose Tomaten und den geschnittenen Lauch hinzufügen und das Ganze 7 Minuten weiterschmoren.

Das Nudelwasser zum Kochen bringen. Erst wenn es kocht, das Salz hinzugeben, um den Siedepunkt klein zu halten. Die Nudeln kochen, bis sie al dente sind. Nudeln abgießen und in Butter und ein wenig Olivenöl schwenken.

Das Shiitake-Ragout über den Nudeln verteilen und Parmesan drüber raspeln.

Rezept: Frank Buchholz

Quelle: Lecker an Bord vom 05.09.2022

Episode: Guten Appetit in Roermond