

Pasta mit Pilzen und Knoblauch

(für 4 Personen als schnelle Hauptspeise oder pffiffige Beilage für 6)

Zutaten

**400g Vollkornnudeln
(Fussili z.B.)**

4 Knoblauchzehen

500g gemischte Pilze

Olivenöl

**Salz, Pfeffer
Muskat**

**50g Peccorino
4 EL Creme fraiche**

Zubereitung

Die **Pasta** in Salzwasser garen.
Vor dem Abgießen ca 250ml Nudelwasser
abschöpfen und bei Seite stellen.

Knoblauch schälen und in feine Scheibchen
schneiden.

Pilze putzen, NICHT waschen(!) in mundgerechte
Stücke schneiden.

In einer beschichteten Pfanne 1 EL Olivenöl
erhitzen und den Knoblauch darin andünsten,
dann die Pilze zugeben und bei mittlerer Hitze 8-
10 Minuten goldbraun braten.

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer sowie
Muskat würzen.

Einen guten Schuss Nudelwasser angießen und
den Peccorino dazureiben und
Creme fraiche unterrühren bis alles cremig
einkocht.

Nochmal abschmecken und auf Tellern anrichten.

Nochmal Peccorino darüber reiben.