



## **Malfadine mit cremigem Pilzragout**

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Malfadine
- 150 ml Salzwasser (vom Nudelkochen aufbewahren)
- 100 g geschlagene Sahne (auch lactosefreie Sahne möglich)
- 500 g geputzte Steinpilze oder gemischte Pilze
- 2 Stk. Schalotten o. Zwiebel in feine Würfel geschnitten
- 2 Stk. Knoblauchzehe in feine Streifen geschnitten
- 1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen geschnitten
- 0,5 Bund Petersilie fein geschnitten
- 1 EL Haselnussöl
- 4 EL Olivenöl bester Qualität
- 2 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- Sylter Meersalz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Pasta kochen und abgießen.

Olivenöl in einem flachen, breiten Topf erhitzen. Geschnittene Pilze, Schalotten und Knoblauch darin heiß anbraten und nach 2-3 Minuten mit 150 Nudelwasser auffüllen. Lorbeerblatt zufügen und weitere 2 Minuten bei mäßiger Hitze reduzieren lassen.

Mit Sylter Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Geschlagene Sahne zufügen und eine weitere Minute einkochen lassen. Geschnittene Kräuter einrühren und mit Haselnussöl verfeinern. Die gekochten Malfadine unter das Pilzgulasch rühren.