

# Hier und heute



## **Pfifferlingsnudeln mit grünen Bohnen und Kirschtomaten**

Saisonal, aromatisch und unkompliziert: Köchin Julia Floß kombiniert feine Pfifferlinge mit knackigen Bohnen, süßen Kirschtomaten und Pasta.

### **Rezept**

#### **Pfifferlingsnudeln mit grünen Bohnen und Kirschtomaten**

von Julia Floß für vier Personen

### **Zutaten**

- 2 Handvoll grüne Bohnen (ca. 200 g)
- Salz
- 2 Zweige frisches Bohnenkraut (oder 1 TL getrocknetes)
- 4 Handvoll Pfifferlinge (ca. 250 g)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Butter
- schwarzer Pfeffer
- optional: 1 Knoblauchzehe
- 350-400 g Pasta (z. B. Tagliatelle)
- 16 Kirschtomaten
- 1 EL Olivenöl
- Zucker

### **Zubereitung**

Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, bis sie gar, aber noch bissfest sind (sie quietschen dann nicht mehr beim Kauen). Wer mag, kann etwas Bohnenkraut ins Kochwasser geben. Anschließend abgießen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Pfifferlinge putzen und bei Bedarf vorsichtig waschen. Die Zwiebel und – falls verwendet – den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Pfifferlinge scharf anbraten. Nach 4-5 Minuten die Hitze reduzieren und die Hälfte der Zwiebelwürfelchen zusammen mit der Butter hinzufügen. Weiter braten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Tipps Pfifferlinge putzen**

- Pfifferlinge mögen es gar nicht, im Wasser zu baden, weil sie sich schnell vollsaugen und ihr Aroma verlieren. Besser mit einem Pinsel abbürsten und möglichst trocken lagern.
- Falls sie sehr sandig sind: Kaltes Wasser in eine Schüssel geben, die Pilze kurz (!) hineinlegen und sanft durchschwenken. Sofort in ein Sieb geben, gründlich abtropfen lassen, auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und trocknen lassen.

Pfifferlinge aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne wieder auf den Herd stellen. Die Nudeln parallel in Salzwasser abkochen.

Die restlichen Zwiebeln in Olivenöl langsam andünsten. Währenddessen die Tomaten waschen. Die Kirschtomaten vierteln, in die Pfanne geben und mit einer dicken Prise Salz und Zucker würzen. Die Tomaten 6-7 Minuten schmelzen lassen. 1-2 Kellen Nudelwasser dazugeben und die Tomaten richtig einkochen lassen. Ein Stückchen Butter dazugeben und mit schwarzem Pfeffer und Bohnenkraut würzen. Kurz vor Schluss noch eine Kelle Nudelwasser samt den Pfifferlingen und den Bohnen dazugeben. Abschmecken und sofort mit den Nudeln mischen.