

Fusilli mit Pilzen und Haselnüssen



Zutaten:

200g Fusilli

70g Haselnüsse

Etwas Öl zum anbraten

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

400g Champions

Frische Petersilie

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Haselnüsse für ca. 3-4 Minuten in einer Pfanne ohne Öl anrösten bis die Haut dunkelbraun wird. Anschließend auf ein sauberes Geschirrtuch geben, dieses umschlagen und gegen die Nüsse reiben bis sich die Haut löst. Die Nüsse anschließend grob hacken.

Öl in der Pfanne erhitzen, und darin die klein geschnittene Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Die geputzten und geschnittenen Pilze hinzugeben und kurz mitbraten. Die Nüsse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Abschluss noch die Petersilie hinzugeben und gemeinsam mit den Fusilli servieren, welche in Salzwasser al dente gekocht wurden.

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>