

# Nudeln - Pasta Rezepte

## Pasta Soße Alla Scott

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Saucen, Saucen, Marinaden

---

3	Frühlingszwiebeln	50 g	Passiertes Tomatenpüree
150 g	Champignons	50 g	Pinienkerne
3	Essl. Olivenöl	100 g	Creme fraiche
1	Knoblauchzehe		Salz
1	Essl. Pesto Genovese		Pfeffer
200 g	Tomatenstückchen aus -Packung		evtl. Zucker

---

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und kleinschneiden. Die Champignons putzen und blättrig schnippeln. Die Frühlingszwiebeln im Öl andünsten, dann die Pilze mitdünsten. Geschälten durch die Presse gedrückten Knoblauch, Pesto, Tomatenpüree und -würfel zugeben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten und unterrühren. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis die Champignons gar sind (das kann sehr kurz sein, man isst die Champignons auch roh), die Creme fraiche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und evtl. einer Prise Zucker abschmecken.

Passt besonders gut zu Fettuchine (Bandnudeln), aberauch zu anderen Pastasorten.

Anmerkung: "Pinienkerne ohne Öl anrösten" Verdammt aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden. (das geht blitzschnell und die Kerne werden ungenießbar)  
Obwohl es einfacher erscheint: auf keinen Fall Öl nehmen