

Safran-Nudeln mit Pilzen und Lauch



Zutaten

Für 2 Personen

200 g Champignons oder andere Pilze, siehe Rezept-Tipp

1 Stange Lauch mittel, ca. 250 g

1 Schalotte

50 g Rohessspeck oder Bauernspeck, in Tranchen geschnitten

50 g in Öl eingelegte Dörrtomaten, abgetropft

4–6 Zweige Thymian

Salz

2 Esslöffel Butter

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Briefchen Safranpulver

Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Den Lauch ebenfalls rüsten, im oberen Teil des Stängels längs einschneiden und anschliessend gründlich spülen. Den Lauch in feine Scheiben schneiden.

In einer mittleren Pfanne reichlich Wasser für die Nudeln aufkochen.

Inzwischen die Schalotte schälen und fein hacken. Den Speck und die Tomaten in Streifen schneiden. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Das kochende Wasser salzen und die Nudeln darin bissfest garen.

Gleichzeitig in einer Bratpfanne in knapp 1 Esslöffel Butter die Schalotte und den Speck glasig braten. Dann die Hitze auf höchste Stufe stellen. Die Pilze, den Lauch und den Thymian beifügen und mitbraten; nicht zu oft wenden, sonst ziehen die Pilze Saft. Zuletzt die Tomaten beifügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln abschütten und gut abtropfen lassen. In der Pfanne 1 gehäuften Esslöffel Butter schmelzen. Den Safran mit 1 Esslöffel heissem Wasser mischen und mit der Butter verrühren. Die Teigwaren beifügen und gut mischen. Dann die Pilzmischung unterheben. Die Nudeln sofort in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Nach Belieben am Tisch mit Parmesan bestreuen.

Für dieses Pastagericht können anstelle von Champignons auch andere Zuchtpilze wie Austernpilze, Kräuterseitlinge, Shiitake oder alle von ihnen auch in einer Mischung verwendet werden. Und für alle Pilze gilt: Nicht waschen, weil sie sich sonst mit Wasser vollsaugen. Besser nur mit einem leicht feuchten Küchenpapier abwischen. Bei den Austernpilzen vor Verwendung unbedingt den zähen Stiel entfernen.