

Mezze Maniche mit Pilzen & Provola

FÜR 4 PERSONEN

Pasta · Vegetarisch

Mezze maniche rigate con funghi e provola affumicata

ZUTATEN

320 g	Mezze Maniche (Pasta)
250 g	Champignons (aus der Dose)
250 g	geräucherte Provola
2 EL	geriebener Käse
	Petersilie (gehackt)
2	Knoblauchzehen
	natives Olivenöl extra
	Salz nach Bedarf
	Pfeffer nach Bedarf

ZUBEREITUNG

- 1 Pilze in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
- 2 In einer beschichteten Pfanne die Pilze vom überschüssigen Wasser trocknen lassen.
- 3 In einer Pfanne den Knoblauch im Öl goldgelb werden lassen und die abgetropften Pilze zugeben.
- 4 5–6 Minuten durchziehen lassen und die gehackte Petersilie unterrühren.
- 5 In der Zwischenzeit die Pasta kochen und die Provola in Würfel schneiden.
- 6 Die fertig gekochte Pasta abgießen und zu den Pilzen in die Pfanne geben.
- 7 Die Provola-Würfel dazugeben und bei moderater Hitze gut vermengen.
- 8 Mit Pfeffer würzen, mit geriebenem Käse bestreuen und servieren.

Tipp

Für extra Cremigkeit die Pasta mit etwas Kochwasser und einem Schuss Olivenöl verfeinern.