



**BioGourmet**

Zutaten für 2 Personen

Eine Packung getrocknete  
Pffferlinge von BioGourmet  
1 kleine Stange Staudensellerie  
1 Knoblauchzehe  
2 Frühlingszwiebeln  
1 mittelgroße rote mittelscharfe  
Chilischote  
200 g Kirschtomaten  
200 g Pappardelle von Morelli  
2 EL Natives Olivenöl extra von  
BioGourmet  
Salz & Pfeffer

Außerdem  
Einige Stängel Petersilie  
Etwas frischer Schnittlauch  
2 EL Koronias Olivenöl von  
BioGourmet

## Pasta mit Pffferlingen und Kirschtomaten

Diese herbstliche Pasta verbindet die Aromen des Spätsommers mit dem Herbstbeginn. Saftige Kirschtomaten und frische Kräuter treffen auf aromatische Pffferlinge, die den Herbst ankündigen. Dank getrockneter Pilze ist das Gericht schnell zubereitet und erhält durch Knoblauch und Chili eine würzige Note.

### Zubereitung

Die Pffferlinge 10 Minuten in heißem Wasser einweichen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote, Sellerie und Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Pasta nach Packungsanweisung in reichlich gesalzenem Wasser garen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Pffferlinge abgießen und ca. 5 Minuten anbraten. Kurz bevor die Pasta al dente ist, die geschnittenen Tomaten, Chili und Frühlingszwiebeln zur Pilzmischung geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 100 ml Nudelwasser abschöpfen, zur Pilzmischung geben und nochmal aufkochen lassen. Die Pasta abgießen und ebenfalls in die Pfanne geben. Abschließend das Koronias Olivenöl, die Petersilie und den Schnittlauch untermischen und servieren.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)