



Pfifferling-Pasta

in cremiger Soße



Zutaten für 2 Personen:

Cremige Soße

200 ml Kokosmilch
1 Bund Petersilie
1/2 Limetten
1 EL Mehl
1 TL Honig
1 Prise Kurkuma
Salz
Pfeffer

Die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten. Den Porree und die Zwetschgen waschen. Die Pfifferlinge grob mit einem Tuch oder Pinsel säubern. Den Porree in feine Ringe schneiden und die Zwetschgen halbieren, entkernen und vierteln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Porree und Kurkuma mit etwas Salz und Honig zum karamellisieren hineingeben und nach kurzem dünsten die Pilze hinzufügen.

Zuletzt die Zwetschgen und das Mehl hineingeben. Kurz anbraten und mit der Kokosmilch ablöschen.

Außerdem

200 g Orbio Pasta
150 g Pfifferlinge
1 Porree
6-7 Zwetschgen

Etwas einkochen lassen, bis eine cremige Soße entstanden ist. Mit fein gehackter Petersilie und Pfeffer verfeinern. Pasta abgießen, in die Soße geben und servieren.