



## Kartoffelspaghetti mit Pfifferlingen

### Zutaten

- 5-6 große Kartoffeln
- 500 g Pfifferlinge, geputzt
- Aioli
- 2 Bund Petersilie
- 50 g Pinienkerne
- Sonnenblumenöl
- 5 Zweige Thymian
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- Eine Handvoll Kirschtomaten
- Sahne

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in einem Spiralschneider in Nudelform schneiden. Einen Topf mit etwas Öl aufsetzen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Kartoffelspaghetti hinzugeben und ca. 10 Minuten von beiden Seiten dämpfen. Dabei so wenig wie möglich rühren.

Die Petersilie waschen, trockenschleudern und in einer Küchenmaschine mit den Pinienkernen kleinhackeln. Das Sonnenblumenöl in einem feinen Strahl einlaufen lassen, bis eine sämige Pestomasse entstanden ist.

Die Pilze kurz abspülen und trockentupfen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Pfifferlinge goldbraun braten. Zwiebeln, Kirschtomaten und Thymian hinzugeben und mitdünsten. Butter, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Die Pfifferlinge zu den Kartoffelspaghetti geben und mit der Aioli mischen. Sahne hineingeben und kurz erhitzen. Anrichten und das Petersilienpesto darüber geben.