

KARTOFFELSPAGHETTI MIT PFIFFERLINGEN, AIOLI-SAHNESOÙE & PETERSILIENPESTO



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

Außerdem:

- Spiralschneider

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 den Topf mit einem Deckel zudecken. Die Kartoffelspaghetti ca. 10 Minuten von beiden Seiten dämpfen.!! Dabei so wenig wie möglich in den Kartoffelspaghetti rühren !!

In der Zwischenzeit das Aioli zubereiten.

Für das Petersilienpesto die Petersilie waschen, trockenschleudern und in einer Küchenmaschine mit den Pinienkerne kleinhäxeln. Das Sonnenblumenöl in einem feinen Strahl einlaufen lassen bis eine sämige Pestomasse entstanden ist. Das Petersilienpesto in einem Schälchen auf die Seite stellen.

Die Pilze in einem Sieb kurz abspülen und trockentupfen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

In einer Pfanne einen Eßlöffel Öl erhitzen und die Pfifferlinge rundherum goldbraun braten. Zwiebeln, Kirschtomaten und Thymian hinzugeben und mitdünsten. Etwas Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pilze zu den Kartoffelspaghetti geben und mit der Aioli mischen. Die Sahne ebenfalls hineingeben und kurz erhitzen. Anschließend alles auf einem Teller anrichten und das Petersilienpesto darüber geben mit einem kleinen Löffel.