



### **Pasta mit Pfifferlingen**

- 400 g Pasta, z.B. Tagliatelle
- 250 g frische Pilze, z. B. Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml **hegers deli**
- 1 EL Pistazienkerne

Pasta nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln. Pilze putzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel darin andünsten, Pilze und Tomaten dazugeben und alles ca. 5 Minuten schmoren. **hegers deli** einrühren. Mit der heißen Pasta mischen, mit Pistazienkernen bestreuen. Buon appetito!

info@hegers-deli.de