Gebratene Pfifferlinge mit Nudeln



Zutaten:

4 Eßl. Basilikum

2 Knoblauchzehen

350 g. Vollkornnudeln

4 Eßl Olivenöl

300 g. gemischte Paprika

400 g. Pfifferlinge

½ Teel. Salz

1 Zwiebel

Pfifferlinge gut putzen und nach Wunsch etwas zerkleinern. Paprika in Würfel schneiden, Basilikum, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.

Nudeln in reichlich Wasser al dente koche.

Olivenöl erhitzen und Zwiebeln dann Knoblauch anbraten. Paprikawürfel dazugeben und einige Minuten braten, dann die Pfifferlinge zugeben und nur solange braten bis die Pilze gerade gar sind.

Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum bestreut auf den Nudeln anrichten.

Aus Veganwelt von Ullrykka (www.veganwelt.de)