Betty Bossi

SPAGHETTI MIT PILZ-PESTO

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

500 g	**Spaghetti**	
	Salzwasser, siedend	Teigwaren *al dente* kochen, 1 dl Kochwasser beiseite stellen, Spaghetti abtropfen
	Pesto	
1 Esslöffel	**Olivenöl**	in einer Pfanne warm werden lassen
400 g	**Champignons,** 4 beiseite gelegt, Rest halbiert	
1	**Zwiebel,** in Vierteln	
1	**Knoblauchzehe,** halbiert	alles fein hacken, z. B. im «Häxler», andämpfen
2 Esslöffel	**Paniermehl**	unter Rühren mitdämpfen, bis die Pilzflüssigkeit vollständig eingekocht ist
100 g	**Rucola,** gehackt	
4 Esslöffel	**Baumnüsse,** gehackt	
3 Esslöffel	**gemischte Kräuter,** gehackt, z. B. Petersilie, Rosmarin, Thymian	alles beigeben, mischen
¾ Teelöffel	**Salz**	
wenig	**Pfeffer aus der Mühle**	würzen
1 dl	**Olivenöl**	unter Rühren nach und nach dazugiessen
	beiseite gestelltes Kochwasser	soviel darunter rühren, bis das Pesto dünnflüssiger ist, mit den heissen Spaghetti mischen
	Garnitur	
	Olivenöl zum Braten	heiss werden lassen
	beiseite gelegte Champignons	in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden, braten, über die angerichteten Spaghetti verteilen

Aus «Neue Alltagsrezepte», 2000
Copyright, Bezugsquelle
Betty Bossi Verlag AG, 8021 Zürich