

Orecchiette mit Pfifferlingen - Rezept von WOLL®

Das kannst du ganz einfach nebenbei zaubern: Orecchiette mit Pfifferlingen. Die für die Regionen Apulien und Basilikata typische Pasta-Art passt perfekt zum würzigen, leicht pfeffrigen Geschmack der Pilze.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 500 g Orecchiette-Nudeln
- Schalotte
- Knoblauchzehe
- ½ Chilischote
- 1 Zweig Rosmarin
- 250 g Pfifferlinge
- 100 g Kirschtomaten
- 1 EL grünes Pesto
- 1 Handvoll Rucola
- 150 g Büffelmozzarella
- 1 Zweig Koriander
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Die Orecchiette nach Packungsangabe kochen.

Schritt 2

Den Knoblauch und die Schalotte schälen, schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten.

Schritt 3

Anschließend die Pfifferlinge gemeinsam mit dem Chili und dem Rosmarinzweig dazugeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Danach halbierte Kirschtomaten und grünes Pesto hinzufügen und mit etwas Nudelwasser ablöschen.

Schritt 4

Nach kurzem Aufkochen die Orecchiette dazugeben und mit Rucola, Koriander und Büffelmozzarella verfeinern und anrichten.

Das WOLLt ihr!

Kochgeschirr in denen das Kochen zum Kinderspiel wird



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Bratpfannen-Set 20,24 &
28cm, 3tlg. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



PRESSURE PRO by
WOLL® Schnellkochtopf
18/10 Edelstahl 6l, Ø 22cm

€ 119,99



WOLL® Rühr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender

€ 99,99

Jetzt entdecken

Hervorragend