Julia Floß kocht Spätsommerpasta

Zutaten für 4 Personen

- 200 g grüne Bohnen (ca. 200 g)
- Salz
- 2 Zweige frisches Bohnenkraut (oder 1 TL getrocknetes)
- 250 g Pfifferlinge (ca. 250 g)
- 1 kleine Zwiebeln
- optional 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 350-400 g Pasta (z.B. Tagliatelle)
- 1 EL Olivenöl
- 16 Kirschtomaten
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Butter
- Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 6 Minuten blanchieren (bis sie nicht mehr quietschen). Eine Hälfte des Bohnenkrauts gerne schon mit ins Kochwasser geben. Die Bohnen anschließend abgießen und halbieren oder in mundgerechte Stücke schneiden. Pfifferlinge putzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer breiten Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Pfifferlinge scharf anbraten. Nach 4-5 Minuten die Hitze reduzieren und die Hälfte der Zwiebelwürfelchen samt 1 TL Butter dazugeben.

Weiter braten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfifferlinge aus der Pfanne schütten, die Pfanne aber wieder aufstellen. Die Nudeln parallel in Salzwasser abkochen (Nudelwasser aufbewahren). Die restlichen Zwiebeln in Olivenöl in der Pfanne andünsten. Die Kirschtomaten vierteln, in die Pfanne geben und mit einer dicken Prise Salz und Zucker würzen. Die Tomaten 6-7 Minuten schmelzen lassen. Gerne 1-2 Kellen Nudelwasser dazugießen und die Tomaten richtig köcheln lassen, bis sie zerlaufen. Ein Stückchen Butter dazugeben und mit schwarzem Pfeffer und dem restlichen Bohnenkraut würzen.

Kurz vor dem Servieren noch eine Kelle Nudelwasser samt den gebratenen Pfifferlingen und den Bohnen dazugeben. Abschmecken und sofort mit den Nudeln mischen. Die Spätsommerpasta mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Rezept: Julia Floß