

Rezept Steinpilz - Linguine

Zutaten:

500 g Linguine

300 g Frische Steinpilze

3 Esslöffel Zitronenöl

1 Stück Limette

3 Esslöffel Butter

Petersilie und Liebstöckl gehackt

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Pilze putzen, in größere Stücke schneiden, Linguine al dente kochen (nicht alte Tante ☺)
Zitronenöl und Butter erhitzen, Pilze scharf anbraten, Nudeln abgießen, mit Kräutern, Salz, Pfeffer würzen, und Limette beträufeln.

Einfach Mmmmm ☺

