Pasta mit Steinpilzen und Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	585 kcal/2451 kJ	Fett:	25,5 g
Eiweiß:	17,2 g		
Kohlenhydrate:	71		

Zutaten für 4 Portionen :

200 g	frische Steinpilze oder Shiitake
80 g	kalifornische Walnüsse
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	je 1 rote und grüne Peperoni
4 EL	Olivenöl
1 – 2 EL	Noilly Prat (trockener Wermut)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
400 g	Orechiette oder Conchiglie
	Salz

Zubereitung:

1. Pilze säubern, putzen und klein schneiden. Walnüsse grob hacken. Zwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Peperoni aufschneiden, Kernchen entfernen, Schoten abspülen und fein schneiden.

2. Olivenöl erhitzen. Pilze darin 3-5 Minuten anbraten. Mit Noilly Prat ablöschen. Walnüsse, Frühlingszwiebeln und Peperoni zugeben und 1-2 Minuten weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Pasta in reichlich Salzwasser nach Anleitung al dente kochen, abgießen und abtropfen lassen. Pasta mit den Pilzen mischen und anrichten.