

# Bioleks: Pasta à la Scott

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-pasta-à-la-scott/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-pasta-à-la-scott/)

## Zutaten:

- 3 Frühlingszwiebeln
- 150 g Champignons
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Pesto Genovese
- 200 g Tomatenstückchen aus der Packung
- 50 g Passiertes Tomatenpüree
- 50 g Pinienkerne
- 100 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- evtl. Zucker

## Zubereitung:

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und kleinschneiden. Die Champignons putzen und blättrig schneiden. Die Frühlingszwiebeln im Öl andünsten, dann die Pilze mitdünsten. Geschälten, durch die Presse gedrückten Knoblauch, Pesto, Tomatenpüree und -würfel zugeben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten und unterrühren. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis die Champignons gar sind, Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und evtl. einer Prise Zucker abschmecken.

Passt zu Fettuchine (Bandnudeln), aber auch zu anderen Pastasorten.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 22.11.1996*

*Prominenter Gast: Gisela Uhlen*