



KOCHMOMENTE

## Rezept des Monats

Spaghetti mit frischer Pilzsauce, Halloumi und Ofen- Kirschtomaten  
Rezept für 4 Personen

### **Zutaten:**

#### **Pilze und Spaghetti**

500g gemischte Pilze nach Saison (zur Zeit ist Pfifferling Saison, braune Champignons, Kräuterseitlinge)

80g Walnusskerne, 1 Packung (225 g) Halloumi-Käse, 2 Knoblauchzehen, 3 Stiele Thymian, 350g Spaghetti, Salz & Pfeffer, 4EL Olivenöl, 300g Crème fraîche, Honig

#### **Ofen- Kirschtomaten**

Etwas Olivenöl extra Vergine, 16 Cherrytomaten, 1 Zweig Rosmarin ,1 Zweig Basilikum, 1 TL flüssiger Honig, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### **Zubereitung:**

#### **Pilze und Spaghetti**

Pilze säubern, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken. Halloumi in Würfel (ca. 1,5 cm) schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Vor dem abgießen 150 ml Kochwasser abmessen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Crème fraîche und abgemessenes Kochwasser zugeben. Aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen 2 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Halloumi darin unter Wenden kräftig anbraten. Walnüsse zufügen, kurz mitbraten.

Soße mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Nudeln unterheben und erhitzen.

#### **Ofen- Kirschtomaten**

Das Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne leicht erhitzen. Die Cherrytomaten, den Rosmarinweig und den Basilikumweig in dem Olivenöl schwenken. Dann mit dem Honig, Salz und Pfeffer würzen. Die Cherrytomaten im vorgeheizten Backofen (140 Grad / Ober-/Unterhitze) etwa 10-15 Minuten garen.

### **Anrichten:**

Nudeln auf einem Teller anrichten. Halloumi, Walnüsse und Kirschtomaten darübergeben & mit Pfeffer bestreuen.

Das Ganze schmeckt natürlich auch hervorragend mit Parmesan :)