»Meeres-Spaghetti mit Pilzen«

Zubereitungszeit:	Arbeitszeit:	Portionen:
30 min	**45 min**	**2**

Zutaten:

- 25 g getrocknete Meeresspaghetti
- 300 g Pilze
- 1 EL Butter oder anderes Bratfett
- Salz, Pfeffer, Knoblauch

Zubereitung:

Die Algen in einer kleinen Schüssel 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen (Wasser abgießen und die Algen abspülen). Das Einweichwasser nicht weiterverwenden! Die Algen ein zweites Mal für 15 Minuten in neuem laufwarmem Wasser einweichen (Wasser wieder abgießen).
Pilze putzen und halbieren. Pilze in Butter scharf anbraten, dann mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Wenn die Pilze schön braun sind die Nudeln durch die Butter-Pilzmischung ziehen und abschmecken.

Empfohlen mit »echt Altmark« Produkten:

Meeresspaghetti von **Pure Raw**
Pilze von **Bio Edelpilze Altmark**