

PASTA

Wenn der Herbst nach Italien schmeckt



35 Minuten / Mittel / Herbstlich

Die Tage werden kürzer, auf den italienischen Märkten liegen Körbe voller Pilze und aus den Küchen duftet es nach Butter, Knoblauch und frischen Kräutern. Jetzt beginnt die Zeit für Gerichte, die wärmen, ohne kompliziert zu sein. **Fettuccine e Funghi** gehören genau in diese Jahreszeit. Die breiten Pastabänder nehmen die cremige Pilzsauce besonders gut auf, während kräftig angebratene Pilze für erdige Aromen und eine angenehme Textur sorgen. Ein wenig Parmigiano Reggiano bringt Würze, Petersilie sorgt für Frische. Ein Teller Pasta, der zeigt, wie gut der italienische Herbst mit wenigen, hochwertigen Zutaten schmecken kann.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

400g Fettuccine
500g frische Pilze, z.B. Steinpilze
1 kleine Schalotte, fein gehackt
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl extra Vergine
30g Butter
100 ml trockener Weißwein
150 ml Sahne
60g Parmigiano Reggiano
1 Handvoll Petersilie
Salz & frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Pilze vorsichtig putzen und je nach Größe in Scheiben oder Stücke schneiden. Möglichst nicht unter fließendem Wasser waschen, damit sie sich nicht mit Wasser vollsaugen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pilze portionsweise bei

hoher Temperatur goldbraun anbraten. Erst gegen Ende leicht salzen und anschließend herausnehmen. Butter in derselben Pfanne schmelzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Sahne hinzugeben und einige Minuten sanft einköcheln lassen. Die gebratenen Pilze wieder in die Pfanne geben und mit schwarzem Pfeffer und abschmecken. Pasta in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Vor dem Abgießen etwas Pastawasser auffangen. Fettuccine direkt in die Pilzsauce geben. Parmigiano und etwas Pastawasser hinzufügen und bei niedriger Hitze durchschwenken, bis eine cremige Sauce entsteht. Fettuccine auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Petersilie, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Parmigiano vollenden.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Fettucce 08 500 g Pack von PASTIFICIO LIGUORI, Olivenöl Extra-Vergine di Oliva Bio von MASSERIA FRATTASI, Burro della Latteria 250g Packung von SORESINA, Chardonnay Vino Bianco d`Italia 0,75 Ltr. Schraubverschluss von DONINI, Küchensahne Frischli 15% von FRISCHLI, Parmigiano Reg. 300g Stücke - 14 MESI von LATTERIA SORESINA

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

