MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

PASTA

Pappardelle con porcini



30 Minuten / Einfach / Edles Gericht

Weniger ist mehr, den Spruch kennt wahrscheinlich jeder. Auch in der Küche ist er sehr beliebt. Besondere Zutaten, die an für sich schon einen bestimmten Geschmack besitzen, können ein Gericht mit nur wenigen Handgriffen aufwerten. Wir haben ein Rezept für Euch, das euren Abendessen zu einem Gourmet-Gericht verwandelt.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g Pappardelle
20 g Steinpilze, getrocknet
1 Zwiebel
1 Konblauchzehe
50 ml Weißwein
20 g Petersilie
20 g Butter
250 g Schlagsahne
40 g Parmesan
1 EL Trüffelöl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Steinpilze in warmem Wasser für ca. 15 Minuten einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie fein hacken und alles zur Seite legen. In einer heißen Pfann die Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch dazu geben und für 2-3 Minuten anbraten lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz warten bis der Alkohol verdampft. Mit der Sahne aufgießen. Die Steinpilze aus dem Wasser nehmen und in die Sauce hinzugeben und mit reduzierter Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die Pasta in den Topf mit kochendem Wasser geben und als dente kochen. Sobald die Pasta fertig ist in die Pfanne hinzugeben und alles gut durchmischen. Die Pasta mit dem geriebenen

Parmesan und der Petersilie anrichten. Mit Trüffelöl verfeinern und heiß servieren!
Buon Appetitio!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Getrocknete Steinpilze von Asiago, Pappardelle Nidi Uovo von Rummo, Weißwein, Parmigiano Reggiano La Gigantina von Montanari & Gruzza, Olivenöl Extra-Vergine TARTUFO von Mille

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte