

NEUENSCHWANDER
N

Pasta con sugo di funghi



Amore per la tradizione.

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN.
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

5 EL	Olivenöl extra vergine
1	kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
400 g	gemischte Pilze
1 dl/100 ml	Weisswein
	Meersalz
	frisch gemahlener Pfeffer
4-5 EL	Rahm/Sahne
500 g	Pasta
1 Bund	Petersilie, Blätter abgezupft und fein gehackt
50g	frisch geriebener Parmesan

PASTA CON SUGO DI FUNGHI

Pilzsauce ist die ideale Begleitung für alle Arten von Pasta, ob Spaghetti, Tagliatelle, Ravioli oder Tortellini. Wer Pasta und Pilze mag, der wird dieses Rezept lieben: Es ist wunderbar deftig und cremig – perfekt für alle Tage.

Zubereitung

1. Die Pilze mit einem trockenen Tuch abreiben, Schnittstelle evtl. nochmals anschneiden. Pilze je nach Grösse ganz lassen, halbieren, vierteln oder in Streifen schneiden. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten, Pilze hinzugeben und bei starker Hitze anbraten, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Mit dem Weisswein ablöschen, aufkochen. Alkohol bei starker Hitze einige Minuten verdunsten lassen.
3. Nun die Sauce bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rahm löffelweise unterrühren und nochmals abschmecken.
4. Pasta in einem grossen Kochtopf mit gesalzenem Wasser al dente kochen; in einem Sieb abgiessen.
5. Nun die Pasta und Petersilie zur Pilzsauce geben und vorsichtig mischen. In einer vorgewärmten Schüssel oder auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den geriebenen Käse separat servieren.

Empfohlene Produkte



Spaghetti Extra – Hartweizengriess
Art: 300050



Olivenöl extra vergine Frutto
d'Autunno, Art: 010951



Meersalz fein Guérande
Art: 102603