

Steinpilzpappardelle mit Kräutern



Zutaten für 4 Personen:

500 g	frische Pasta
300 g	frische Steinpilze
2 EL	Olivenöl
3 EL	gemischte Kräuter
6 cl	Weißwein
1/4 l	Brühe
1 Becher	Sahne
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
10	Cherry-Tomaten
1	Orange
50 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer
	schwarzen Trüffel nach Belieben

Zubereitung:

Zuerst die Sauce zubereiten, damit die frisch gekochte Pasta gleich in die Sauce gegeben werden kann.

Dazu die Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls klein schneiden und zusammen mit den Pilzen in Öl anbraten. Nach 5 Minuten mit Weißwein ablöschen. Nun mit der Brühe angießen und den Becher Sahne hinzufügen, so dass eine leichte Sauce entsteht. Die Cherry-Tomaten halbieren, dazugeben und alles köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pasta zubereiten. Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Dabei immer mal wieder umrühren, damit sie sich nicht am Topfboden anlegen. Beachten Sie auch die Informationen zur Kochzeit auf der Verpackung.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und den geschnittenen Kräutern sowie dem Abrieb von 1 Orange abschmecken.

Sind die Nudeln fertig gekocht, diese in ein großes Sieb abgießen und dann direkt in die Sauce geben.

Auf Tellern anrichten und mit ein paar Kräutern, dem frisch gehobelten Trüffel und Parmesan servieren.

Tipps

Pilze schneiden

gelingt einfach und schnell mit dem RÖSLE Tomaten-/Mozzarellaschneider!