

Pappardelle mit Steinpilzen



Zutaten für 4 Personen

- 300– 400 g frische Steinpilze, gesäubert, in dicke Scheiben geschnitten
- 350 g frische Pappardelle
- 50 g Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Glas trockener Weisswein
- 200 ml Vollrahm
- einige Blätter grobblättriger Petersilie, fein geschnitten

Zubereitung

Steinpilze braten: Bratpfanne leer erhitzen, Pilze für 1–2 Minuten anbraten, Hitze etwas zurücknehmen, ständig umrühren.

Pilzrahmsauce zubereiten: Zu den Pilzen Butter und Schalotte geben und 2 Minuten weiterrühren. Knoblauch und nach Belieben etwas Chili dazugeben. Nach 1 Minute mit Weisswein ablöschen und kurz kochen lassen. Rahm dazugeben und etwas einköcheln lassen. Abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Pasta in leicht kochendem, gesalzenem Wasser al dente kochen.

Fertig stellen

Etwas Pastawasser in die Pilzrahmsauce einrühren und mit der Pasta mischen.