



Pasta alla Boscaiola

Zutaten

- Speck gewürfelt
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Kräuterseitlinge
- 200 g Champignons
- 3 EL Steinpilze - getrocknet
- Salz & Pfeffer
- 250 g Fusilli
- Trockener Weißwein
- 350 ml passierte Tomaten
- optional: TK-Erbсен
- Küchensahne
- Parmesan

Zubereitung

1. Speckwürfeln in eine leicht erhitze Pfanne geben. Knoblauch zerkleinern und ebenfalls hinzufügen. Steinpilze grob schneiden und in Wasser einlegen.
2. Zwiebel würfeln und Champignons sowie Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. Dann ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Zeitgleich die Nudeln kochen und 2 Minuten bevor sie al dente sind zur Seite stellen. Die Pilzpfanne mit den eingeweichten Steinpilzen inkl. Wasser ablöschen. Zudem ein Schlückchen Weißwein hinzufügen und auf höchster Stufe einkochen lassen.
4. Passierte Tomaten und optional ein paar TK-Erbсен hinzufügen. Danach die Nudeln mit in die Pfanne geben und fertig köcheln lassen.
5. Zum Schluss ein Schuss Küchensahne untermengen. Auf einem Teller servieren und mit Parmesan servieren. Guten Appetit!

