

Pastashop24.de

Pappardelle all'Uovo mit Pfifferlingen

Zutaten für 2-3 Personen:

250g Pappardelle all'Uovo
400g frische Pfifferlinge
125g magere Speckwürfel
etwas Butterschmalz
1 Schalotte
2-3 Frühlingszwiebeln
200ml Gemüsebrühe
2-3 EL Schmand
Salz, Pfeffer
frische glatte Petersilie gehackt



Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Etwas Salzwasser auffangen.

Pfifferlinge putzen und große Stücke ggf. halbieren. Schalotte würfen. Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden. Speckwürfel ohne Fett in der Pfanne auslassen. Butterschmalz und Schalotte dazugeben und anschwitzen. Pfifferlinge dazugeben und anbraten. Frühlingszwiebeln unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsebrühe und etwas Salzwasser aufgießen und kurz einköcheln lassen. Schmand einrühren und weiter reduzieren lassen. Abschmecken und etwas Petersilie unterheben.

Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, Pfifferlingsauce darüber geben, mit frischer Petersilie garnieren und servieren.