

Pastashop24.de

Paccheri mit Rahmpfifferlingen

Zutaten für 4 Personen:

250g Paccheri
ca. 1kg frische Pfifferlinge
1 Zwiebel
1 Glas Waldpilz-Fond
1 Schuss Weißwein
1 Becher Sahne
Schnittlauch
glatte Petersilie
etwas Butterschmalz
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Pfifferlinge putzen (nicht wässern, am besten mit einer kleinen Bürste oder Küchentuch vom Dreck befreien) und große Stücke teilen. Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Schnittlauch fein hacken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel dazugeben und kurz anschwitzen. Pfifferlinge in die Pfanne geben und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Waldpilz-Fond zugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Sahne aufgießen und leicht köcheln lassen. Schnittlauch und Petersilie in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am besten bei kleiner Hitze etwas ziehen lassen.

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

Sauce und Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.