

Rezept

Girandole ai funghi con pancetta

Ein Rezept von Girandole ai funghi con pancetta, am 23.04.2024

Zutaten

5 g getrocknete Steinpilze	1 Zweig Rosmarin
250 g Champignons	60 g Pancetta (italienischer luftgetrockneter Schweinebauch, in 2 mm dicken Scheiben; ersatzweise durchwachsener Speck)
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
4 Stiele Petersilie	1 EL Olivenöl
200 g Girandole (Kochzeit 6 Min.)	Salz
200 ml passierte Tomaten (Passata)	Pfeffer
geriebener Parmesan zum Servieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze fein hacken und in 400 ml lauwarmem Wasser einweichen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Champignons putzen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Pancetta in Streifen schneiden. Die Schalotte sowie den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit den Stielen beiseitelegen.
2. Das Öl in einer großen Pfanne mit hohem Rand oder einem weiten Topf erhitzen. Den Pancetta darin ca. 3 Min. knusprig braten, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseitestellen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Nudeln, Schalotten, Knoblauch, Champignons, Petersilienstiele, Rosmarinzwig und ½ TL Salz hineingeben. Die Tomaten und die Steinpilze mitsamt dem Einweichwasser dazugeben. Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
3. Die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 10 - 12 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.
4. Rosmarin und Petersilienstiele entfernen. Die Petersilienblätter fein schneiden und mit dem Speck unter die Girandole rühren. Großzügig mit Pfeffer würzen und mit Parmesan servieren.