

Rezept

Steinpilz-Pasta

Ein Rezept von Steinpilz-Pasta, am 23.04.2024

Zutaten

400 g Steinpilze (ersatzweise gemischte Waldpilze; z. B. Maronentrüffel und Pfifferlinge)	8 Stängel Quendel (oder Thymian)
100 g Manchego (span. Schafskäse)	5 Pimentkörner
4 EL Butter	3 Schalotten
300 ml Gemüsebrühe	125 ml Wermut (z. B. Noilly Prat; ersatzweise Weißwein)
Salz	200 g Mascarpone
500 g frische Nudeln (z. B. Bandnudeln aus dem Kühlregal)	Pfeffer
	3 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze mit einem Pinsel abbürsten oder trocken abreiben und putzen, die Stielenden sowie weiche Schwämme bei größeren Exemplaren entfernen. Die Pilze halbieren oder in Scheiben schneiden. Den Quendel waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Piment im Mörser zerstoßen. Die Hälfte des Käses fein reiben, den Rest in Späne hobeln. Die Schalotten schälen und fein würfeln.
2. In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Wermut und Brühe angießen und zum Kochen bringen. Mascarpone, Quendel, Piment, Salz und Pfeffer hinzufügen, alles zu einer glatten Sauce verrühren und ca. 5 Min. köcheln lassen. Den geriebenen Käse unterrühren und die Sauce nach Belieben mit Mehlbutter binden.
3. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen.
4. Inzwischen die restliche Butter und das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin rundherum ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce und den Pilzen mischen. Die Steinpilz-Pasta auf einer Platte anrichten und mit den Käsespänen bestreuen.