

Rezept

Farfalle mit Pilzen

Ein Rezept von Farfalle mit Pilzen, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Farfalle	Meersalz
250 g geräucherter Bauchspeck	500 g Champignons
250 g Sahne	100 g Crème fraîche
100 g geriebener Parmesan	Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	½ Bund Basilikum

Zubehör

1 großer Topf	1 großes Schneidebrett
1 Schneidemesser	1 große Pfanne
1 Kochlöffel	1 kleine Schüssel
1 großes Sieb	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal, 46 g F, 39 g EW, 76 g KH

Zubereitung

1. Die Farfalle nach Packungsanweisung in Salz-wasser bissfest garen.

2. Während die Nudeln kochen, Speck klein würfeln und bei mittlerer Hitze in der Pfanne knusprig aus-lassen. Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden, zum Speck geben und mitbraten, bis die austretende Flüssigkeit vollständig verkocht ist.

3. Zwischendurch in der Schüssel die Sahne mit der Crème fraîche verrühren. Parmesan unterrühren, mit Pfeffer und wenig Meersalz würzen.

4. Die Käsesahne in die Pfanne geben und die Pilz-sauce 5-7 Min. einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Inzwischen die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Basilikumblättchen fein hacken.

5. Farfalle in das Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und zusammen mit den Kräutern unter die Sauce heben. Gut vermischen und sofort servieren.