

Rezept

# Pappardelle mit Pilzen und Ricotta

Ein Rezept von Pappardelle mit Pilzen und Ricotta, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Pfifferlinge	<b>1</b> Schalotte
etwas Meersalz	<b>400 g</b> breite Bandnudeln
<b>30 ml</b> Hühnerbrühe	<b>50 g</b> Butter
<b>4 EL</b> Olivenöl	schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
<b>400 g</b> Ricotta	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen, bei Bedarf trocken abreiben und die Stiele einkürzen. Größere Pilze halbieren oder in Scheiben schneiden, kleine ganz belassen. Schalotte schälen und sehr fein hacken.

---

2. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Pappardelle nach Packungsanweisung darin bissfest garen. Dann abgießen und dabei etwas Nudelwasser auffangen.

---

3. Inzwischen die Hühnerbrühe in einem großen Topf erhitzen. Die Butter zugeben und alles ca. 5 Min. offen köcheln. Inzwischen 3 EL Olivenöl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen. Die Schalotte und die Pilze darin anbraten. Salzen, pfeffern und zu der Hühnerbrühe geben.

---

4. Nudeln ebenfalls in den Topf geben und alles kurz unter Rühren erhitzen, dabei nach Belieben etwas Nudelwasser untermengen. Topf vom Herd nehmen und den Ricotta unterheben.

---

5. Die Pasta mitsamt Sauce auf vier tiefen Tellern anrichten. Alles mit dem restlichen Olivenöl (1 EL) beträufeln und mit schwarzem Pfeffer bestreuen.