

Penne ai funghi porcini (Penne an Steinpilzsauce)

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 500g Penne (Teigwarenröhren)
- 50...60g getrocknete Steinpilze
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2dl Kochrahm (Rama)
- 2dl Weisswein
- 1 grosse Hand voll frische Petersilie
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Esslöffel Mehl
- Parmesankäse

Vorbereitung:

- Die getrockneten Steinpilze in warmem Wasser min ½h einweichen. Dann abgiessen und das duftende Wasser behalten!
- Zwiebel und Knoblauch rüsten und klein schneiden.
- Petersilie klein schneiden.
- Mehl und Wein in einem Glas vermischen.

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch in der Bratpfanne im Öl andünsten.
- Die Steinpilze zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten.
- Mit dem Mehl/Wein ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln.
- Den Rahm zugeben und ca. 10 Minuten köcheln. Dabei laufend ziemlich viel Pilzwasser zugeben, so dass die Sauce eine angenehme Konsistenz (nicht zu dick) hat.
- Die Petersilie unterrühren und mit reichlich Salz und Pfeffer abschmecken.
- Parallel dazu die Penne im Salzwasser al dente kochen.
- Die Pilzsauce unterrühren und heiss servieren.

Tipp:

- Auf dem Teller mit Parmesan bestreuen.
- Auf dem Foto noch mit Olivenresten ergänzt.

