

PASTA MIT PFIFFERLINGEN (4 Pers.)

Kochgeplauder

Arbeitsmaterial:

- 1 großer Kochtopf
- 1 beschichtete Pfanne
- 2 Kochlöffel
- 1 Küchenwaage
- 1 Messbecher
- 1 Haushaltsschere
- 1 Küchenmesser
- 1 Zerkleinerer
- 1 Timer
- 1 Esslöffel
- 1 Teelöffel
- 1 Abtropfsieb



Zutaten:

- 300 g Pasta
- Salz
- Pfeffer
- 600 g TK-Pfifferlinge
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Würfelschinken
- 2 Brühwürfel
- 200 ml Wasser
- 2 EL heller Saucenbinder (evtl.)
- 1-2 Becher Schmand
- 2 TL gehackter Majoran
- 4 EL gehackte Petersilie (frisch oder TK)
- Evtl. Parmesan

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, hacken und bereitstellen.

Topf mit 3 l Wasser füllen, zum Kochen bringen, 1 TL Salz zufügen, Pasta nach Anweisung garen. Gleichzeitig Schinkenwürfel in Pfanne auslassen sowie Zwiebel- und Knoblauchwürfel anbraten (Stufe 9). Pfifferlinge hinzufügen und mitbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und dann Brühe sowie Schmand hinzufügen. Alles garen lassen (Stufe 6). Mit Majoran und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Pasta abgießen und umgehend der Sauce mit Pfifferlingen hinzufügen, damit sich Sauce und Pasta verbinden. Je nach Geschmack mit Parmesan bestreuen.