

Penne mit Kräutersahne, Pfifferlingen, Rucola und Parmesan



Zutaten für 2-3 Personen:

150 g Penne
75 g Rucola
200 g Pfifferlinge (TK)
Kirschtomaten (optional)
Parmesan oder Pecorino am Stück

Kräutersahne:

150 ml Weißwein
200 ml Sahne
1-2 TL Gemüsebrühpulver
Käuter (TK)

1. Penne nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen, abgießen.
2. Rucola waschen und verlesen, harte Stängel abschneiden. Gut abtropfen lassen oder zwischen Küchentüchern trocknen.
3. Penne zu der Kräutersahne mit den Pfifferlingen geben, alles vorsichtig mischen.
4. Auf Portionsteller verteilen, Rucola auflegen und mit Parmesanflocken bestreuen.

Kräutersahne mit Pfifferlingen:

1. Wein auf 1/3 reduzieren, Sahne zugießen, 2-3 TL Brühpulver einrühren, auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.
2. Pfifferlinge nach Packungsvorschrift braten. Optional auch noch Kirschtomaten mit braten. Mit der Reduktion ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Die Rezeptanregung und das Bild stammen aus Dresden, Cafe Vis-a-Vis auf der Elbpromenade, August 2017.

Während der Saison bevorzugt man selbstverständlich frische Pfifferlinge.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, Pilze, Pfifferlinge, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 28.11.2017