

# Pappardelle mit Pilz-Stroganoff

## Für zwei Personen

### Für die Pappardelle:

200 g Doppel-00-Mehl      50 g Hartweizengrieß      2 Eier  
1 EL Olivenöl              Salz

### Für das Pilz-Stroganoff:

150 g rosa Champignons    100 g Kräuterseitlinge      1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen          2 TL Joghurt                  1 EL Butter  
200 ml Gemüsefond        100 ml trockener Weißwein    2 TL vegane Worcestershiresauce  
2 TL Tomatenmark          2 Zweige Thymian              1 Prise geräuchertes Paprikapulver  
2 EL Mehl                      Olivenöl                          Meersalz  
Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Bund glatte Petersilie    30 g Parmesan

### Für die Pappardelle:

Das Mehl, Grieß und eine gute Prise Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Eier, Öl und 1 EL Wasser zugeben. Mit dem Knetbalken des Rührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig aus der Schüssel nehmen, mit dem Handballen noch ordentlich kneten dann in zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und im Kühlschrank etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dünn ausrollen und gleichmäßige bis 4 cm dicke Streifen schneiden. Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Nudeln bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Dann herausheben und abtropfen lassen.

### Für das Pilz-Stroganoff:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alles in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Abgezupfte Blätter und Butter in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weiter garen. Mehl in die Pfanne streuen und dann mit Weißwein ablöschen, sodass die Sauce andickt. Fond, Worcestershire Sauce, Tomatenmark und geräuchertes Paprikapulver dazugeben und umrühren. Hitze reduzieren und Joghurt einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Die Pappardelle zu Nestern aufrollen und das Pilz Stroganoff rundherum anrichten. Mit Parmesan und Petersilie bestreuen und servieren.

Gisela Breuer am 30. März 2022