

Pasta mit Rahm-Pfifferlingen

Für 2 Personen

250 g Hartweizenmehl	2 Eier	2 Eigelb
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl
1 Schalotte	500 g frische Pfifferlinge	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Butter	150 ml Gemüsebrühe	60 g Sahne, geschlagen
Pfeffer		

Das Hartweizenmehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch eindrücken. Eier, Eigelb, Olivenöl und eine Prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen. Diese gut mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und in feine Streifen schneiden. Ausreichend Wasser zum Kochen bringen und salzen. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und ca. 3 Minuten gut braten. Dann mit 1 EL Mehl bestäuben, mit Gemüsebrühe aufgießen und gut verrühren. Alles ca. 2 Minuten köcheln lassen. Geschlagene Sahne und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln ins kochende Wasser geben und bissfest kochen (frische selbstgemachte Nudeln sind in ca. 3 Minuten gar). Die Nudeln abschütten, wieder in den Topf geben und mit 1 EL Butter vermischen. Die Nudeln anrichten und die Rahmpfifferlinge darüber verteilen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. Juli 2010