

Steinpilz-Pasta mit Grana Padano und Pilzen

Für 4 Portionen:

Für die Steinpilz-Pasta:

180 g Grana Padano	500 g Steinpilze	1 Knoblauchzehe
Thymian	Salz	2 EL Olivenöl
500 g Spaghetti	12 Pfefferkörner, gemahlen	

Pilze mit Küchenpapier abreiben, hartnäckige Erdreste mit einem kleinen Messer abschaben. Kleine Pilze halbieren, große Pilze in dicke Scheiben schneiden.

Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden.ß Steinpilze mit dem Olivenöl heiß anbraten, ab und zu wenden, nach 2 Minuten Knoblauch und Thymian zugeben, 2 Minuten weiterbraten, Dann salzen und vom Herd nehmen.

Die Spaghetti in einem großen Topf mit 2 L Wasser und 10 g Salz zwei Minuten kürzer als laut Packung angegeben kochen.

Währenddessen den Käse auf zwei Schüssel verteilen.

Pfefferkörner mörsern oder schroten, die Hälfte davon in einer Pfanne rösten, in die später alle Nudeln passen.

Sobald der Pfeffer duftet, mit 100 ml Nudelwasser ablöschen.

Spaghetti aus dem Wasser heben, tropfnass zum Pfeffer geben, noch zwei oder drei Schöpfer Kochwasser zugeben und bei mittlerer Hitze die Pasta vorsichtig fertig kochen. Dabei oft mit einer Nudelzange bewegen, bis sich eine glatte Stärkecreme um die Nudeln bildet. Die Pasta soll nie trocken werden, immer wieder kleine Mengen Nudelwasser nachdosieren.

Für die Zubereitung der Käse-Creme die Hälfte vom Käse mit einem Schöpfer Nudelwasser glattrühren. Sobald sich eine schöne Creme gebildet hat, den Rest vom Käse zugeben, wieder glattrühren. 30 Sekunden bevor die Spaghetti perfekt gekocht sind, die Pfanne vom Herd nehmen und die Käsecreme zur Pasta geben, untermischen, bis alles von einer cremigen Schicht überzogen ist; falls die Pasta zu trocken sein sollte, noch ein wenig Nudelwasser zugeben. Steinpilze untermischen, auf Tellern verteilen und servieren.

Tipp:

Damit sich eine schöne Creme um die Pasta bildet, braucht es frisch geriebenen Grana Padano und eine Pastasorte mit rauer Oberfläche, die etwas Stärke ans Kochwasser abgibt. Am besten geeignet sind Sorten, für die der Teig durch eine Bronze-Scheibe gepresst wird. Auf der Packung steht dann 'trafilata al bronzo'.

NN am 23. August 24