

## Orecchiette (Nudeln) mit Rahm-Pfifferlingen

### Für 2 Portionen

200 g Pfifferlinge	2 EL Rapsöl	50 g Bacon
1 Zwiebel	1 Zweig Rosmarin	3 cl Cognac
100 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Die Orecchiette in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und beiseite stellen. Die Pfifferlinge putzen, mundgerecht schneiden und im Rapsöl scharf anbraten. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Bacon in Streifen schneiden. Nun den Bacon und die Zwiebeln zu den Pfifferlingen geben und ebenfalls anschwitzen. Den Rosmarin zufügen und das Ganze mit Cognac ablöschen. Den Gemüsefond und die Sahne jetzt zugeben und sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orecchiette hinzugeben und darin schwenken. Die Orecchiette mit den Rahmpfifferlingen auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 18. September 2012