

Italienische Rezepte

Tortiglioni an Pilzsauce - Tortiglioni Ai Funghi Secchi

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Italien, Nudeln, Pilze

30 g	Getrocknete Steinpilze	300 ml	Fleischbrühe oder Wasser
1	Essl. Olivenöl		- und Fleischbrühewürfel
4	Essl. Butter		Salz
1	Feingehackte Zwiebel (etwa - 30 g)	200 g	Luftgetrockneter Schinken
1	Lorbeerblatt	500 g	Tortiglioni
4	Essl. Marsala	100 g	Geriebener Parmesan

Die Steinpilze während etwa 30 Minuten in lauwarmes Wasser einlegen. Herausnehmen (nicht abgießen!), Sand entfernen, ausdrücken und grob hacken.

In einem Topf Olivenöl und die Hälfte der Butter erhitzen. Zwiebeln hinein geben und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Wenden etwa 5 Minuten dünsten. Wenn nötig 2 - 3 Essl. Einlegeflüssigkeit der Pilze dazugeben. Lorbeerblatt und Pilze beifügen, gut umrühren und Marsala dazu gießen. Zur Hälfte verdampfen lassen und die Fleischbrühe hineingeben. Salzen, zudecken und die Sauce während etwa 10 Minuten eindicken lassen. Unterdessen den Schinken ohne Fett in feine Streifen schneiden. Kurz vor Ende der Kochzeit zur Sauce geben.

Restliche Butter in eine vorgewärmte Schüssel legen. Die al dente gekochten und gut abgetropften Tortiglioni, die Hälfte des Sugo und des Parmesans darüber verteilen. Gut mischen, den restlichen Sugo darüber gießen und mit dem übrig gebliebenen Käse servieren.

Virginia: Dies ist ein sehr gutes Hauptgericht, das schnell zubereitet ist. Man kann diesen Sugo natürlich auch zu Nudeln anstatt Tortiglioni servieren oder, wenn man das Gericht vorbereiten will, die Teigwaren in eine bebutterte, feuerfeste Form geben, mit Bechamelsauce bedecken und überbacken.

Arbeitsaufwand : 20 Minuten Zusätzlich 20 Minuten Einlegezeit der Pilze