

Nudeln Rezepte

Nudeln Toskanisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Pilz, Teigware

15 g	Getrocknete Steinpilze	2	Zucchini
150 g	Magerer Schinkenspeck	1/2 Bund	Glatte Petersilie
200 g	Zuckerschoten	400 g	Pappardelle
2	Karotten		Salz
1	Kohlrabi; ev. mehr	40 g	Butter
1 kleine	Junge Sellerieknolle mit - Grün	125 g	Pfeffer; frisch gemahlen Creme fraiche; ev. mehr

Die Steinpilze in ein Töpfchen geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen zum nachquellen lassen.

Den Schinkenspeck würfeln. Die Zuckerschoten putzen und, falls nötig, einmal schräg durchschneiden. Karotten, Kohlrabi und Sellerie waschen, putzen und in schmale Stifte schneiden, Zucchini würfeln. Selleriegrün und Petersilie hacken.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser in etwa 8-10 Minuten bissfest kochen.

Währenddessen den Schinkenspeck mit der Butter zusammen in eine genügend große Pfanne geben und erhitzen. Das Gemüse (außer den Zucchini) zugeben und einige Minuten andünsten. Die Steinpilze samt Brühe zufügen, salzen, pfeffern und etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Nach 5 Minuten die Zucchini hinein geben. Das Gemüse sollte noch bissfest sein.

Mit Creme fraiche verfeinern, mit den Nudeln mischen und in einer großen Form oder Schüssel auftragen.