

Italienische Rezepte

Fettuccine mit Pfifferlingen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gewürze, Nudeln, Kräuter, Pilze, Italien

400 g	Fettuccine	- geschnitten
500 g	Pfifferlinge	1/8 Liter Kalbsfond
200 g	Crème double	2 Essl. Sherry oder Weisswein
2	Schalotten, fein geschnitten	Salz, Pfeffer, Zucker
3 Bund	Blattpetersilie, fein	Butter zum Anbraten

Die Pfifferlinge putzen und vorbereiten. Die Fettuccine in Salzwasser (al dente) bissfest kochen. Die Schalotte in Butter mit 1/2 TL Zucker anbraten.

Die Pfifferlinge zugeben und bei starker Hitze mit braten. Mit Fond, Sherry und Creme double ablöschen und bei starker Hitze ca. 5 Minuten lang einkochen.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer und die Petersilie unterrühren.

Mit den frisch gekochten Fettuccine vermischen gleich und servieren.