

Pasta mit Pfifferlingen



Einkaufsliste:

Für den Pasta Teig:

1 großes Ei
1 handvoll Basilikum
1 handvoll Spinat
1EL Olivenöl
160g-190g Mehl
1TL Salz

Außerdem: Etwas Mehl zum Bestäuben
Kochendes Wasser mit Salz

Für die Pfifferlinge:

2EL Butter
1TL Mehl
1EL Olivenöl
400g Pfifferlinge
1 rote Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
150ml Gemüsebrühe
1TL Zitronensaft
100ml Sahne
1TL grob gemahlene schwarzen Pfeffer
Etwas Majoran
½ TL Thymian
1TL Paprikapulver
Etwas Rosmarin
50g Parmesan

1 handvoll frische, gehackte Petersilie
Meersalz

Ofentomaten nach Belieben (Rezept Seite

So wird's gemacht:

Ei und Kräuter bzw. Spinat in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren bis daraus eine cremige, grüne Masse entsteht. Nun die restlichen Zutaten: Mehl, Salz und Olivenöl hinzugeben und entweder mit dem Pürierstab oder der Küchenmaschine (oder evtl. mit den Händen) zu einem homogenen Teig verarbeiten. Ist der Teig zu „matschig“ etwas Mehl hinzugeben aber nicht zu viel! Teig 30 Minuten ruhen lassen. Zu einer Rolle rollen und in 4-5 Stücke schneiden, diese von beiden Seiten bemehlen und zu einem langen Streifen ausrollen bzw. durch die Nudelmaschine rollen bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Den Streifen für die Schleifchen-Nudeln mit einem Messer in kleine Rechtecke schneiden und diese der Länge wie einen kleinen Fächer in der Mitte zusammendrücken. Leicht von beiden Seiten bemehlen und trocknen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren oder nach 30 Minuten in kochendes Salzwasser geben und kurz köcheln lassen. Die Nudeln sind gut wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Pfifferlinge zunächst die Butter in einer Pfanne bräunen, Mehl hinzugeben und kurz mit rösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebel fein hacken. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch sowie die geputzten Pfifferlinge und den Pfeffer hinzugeben. Alles scharf anbraten. Mit der Gemüsebrühe und dem Zitronensaft ablöschen (es können auch 50ml Weißwein hinzugegeben werden). Etwas einköcheln, Gewürze und Kräuter hinzugeben. Etwas Petersilie beiseite stellen. Nun die Roux (Mehl-Schwitze) einrühren. Vor dem Servieren die Sahne und 30g Parmesan unterrühren und nochmals mit den Gewürzen abschmecken. Mit Pasta, Ofentomaten, frisch gehackter Petersilie und etwas Parmesan servieren.



Einkaufsliste:

Hähnchen Variation

4 Hähnchenbrust Filets
100g Mozzarella
1 Zwiebel
2EL Olivenöl
200ml Gemüsebrühe
Salz & Pfeffer
Parmesan nach Belieben

Ofentomaten

1kg Kirschtomaten
3-4 Knoblauchzehen
1EL Puderzucker
1EL Salz
Pfeffer nach Belieben
Oregano, Majoran und Basilikum
nach Belieben
4-5 EL Olivenöl

So wird's gemacht:

Für die Variation mit gefüllten Hähnchenbrustfilets: Pfifferlinge nach Rezept vorbereiten, die Sahne noch nicht hinzugeben und etwa die Hälfte der Pilzmasse pürieren und mit Mozzarella vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenbrustfilets abrausen. Mit einem dünnen, scharfen Messer vorsichtig einschneiden, sodass eine kleine Tasche entsteht. Mit der Pfifferlingmasse befüllen und mit Holzspießen verschließen. Olivenöl erhitzen und die Filets von allen Seiten scharf anbraten. Mit Brühe ablöschen und die restlichen Pfifferlinge sowie die Sahne und die Parmesan hinzugeben. 400-500g Pasta (nach Belieben) vorkochen und in eine Form geben und die Filets sowie die Sauce darüber verteilen. Mit Käse und Kräutern bestreuen und im Ofen etwa 20-30 Minuten bei 190°C backen.

Für die Ofentomaten Die Tomaten waschen und halbieren, auf einem mit Backpapier oder Alufolie ausgelegten Blech mit der Hautseite nach unten legen. Knoblauchzehen andrücken und neben den Tomaten verteilen. Puderzucker über die Tomaten streuen, gleiches gilt für Pfeffer, Salz und Kräuter. Bei 100°C-120°C mindestens 1 Stunde trocknen – über Nacht im geöffneten Ofen weiter trocknen lassen.