

Hier und heute



Pfifferlinge in mediterraner Rahmsoße mit getrockneten Tomaten und Paccheri

Jetzt wachsen die Pfifferlinge wieder in unseren Wäldern. Koch Fabian Timmer bereitet sie in einer köstlichen, mediterranen Rahmsoße.

Das Rezept

von Fabian Timmer - für zwei Personen

Die Zutaten

- 200 g Pfifferlinge
- 150 g Paccheri (oder andere große Röhrennudeln)
- 100 ml Sahne
- 50 ml Gemüsebrühe
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft, fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 Schalotte (fein gewürfelt)
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL frischer Oregano (oder ½ TL getrockneter)
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl zum Braten
- Parmesan oder Pecorino (optional)

Zubereitung

Pfifferlinge reinigen. Paccheri in Salzwasser al dente kochen. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Schalotte und Knoblauch glasig dünsten, Tomatenmark zugeben, kurz rösten. Getrocknete Tomaten und Pfifferlinge hinzufügen, drei bis vier Minuten braten. Mit Brühe und Sahne ablöschen, leicht einkochen lassen. Oregano und Zitronensaft einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paccheri unterheben, ggf. mit etwas Nudelwasser binden. Mit Käse bestreut servieren.

Tipps

- Getrocknete Tomaten in Öl geben ein intensiveres Aroma – vorher gut abtropfen lassen, damit die Soße nicht zu ölig wird.
- Nudelwasser aufheben – es hilft, die Soße geschmeidig zu binden. Sie haftet dann besser an der Pasta.
- Nicht zu lange köcheln, damit die Pilze bissfest bleiben und die Soße frisch wirkt. Reste im Kühlschrank maximal einen Tag aufbewahren, beim Aufwärmen mit etwas Sahne oder Brühe auffrischen.