



Pasta alla boscaiola

Zutaten

für 4 Personen

400 g SGKB-Pasta
 125 g Guanciale (it. Backenspeck, alternativ Bratspeck)
 100 g frische Steinpilze (alternativ 20 g getrocknete Steinpilze)
 200 g Champignons
 100 ml Vollrahm
 400 g gehackte Tomaten
 1 Zwiebel
 Olivenöl
 Salz nach Geschmack
 Pfeffer nach Geschmack
 Petersilie nach Geschmack

Tipp:

Das Rezept funktioniert auch in einer vegetarischen Variante.

Pasta alla Boscaiola bringt den Geschmack des Waldes auf den Teller: herzhaftes Pilze, aromatische Kräuter und eine cremige Sauce verbinden sich zu einem rustikalen, wärmenden Gericht voller italienischer Gemütlichkeit.

Ausgewählt von Dominik Schmidlin,
 Leiter Anlagestrategie und Analyse

Zubereitung

Sauce vorbereiten

- Die frischen Steinpilze und Champignons gründlich reinigen und in Scheiben schneiden.
 Falls getrocknete Steinpilze verwendet werden diese in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergiessen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann ebenfalls in Scheiben schneiden.
- Zwiebel schälen und fein hacken.
- Speck und Petersilie ebenfalls fein hacken.
- Speck in einer Pfanne bei schwacher Hitze anbraten. Warten, bis er knusprig wird. In einem Teller zur Seite stellen.
- Etwas Olivenöl in die gleiche Pfanne geben, Zwiebeln anschwitzen. Dann die Pilze hinzugeben und 5 Minuten leicht anbraten.
- Die Pilzmasse mit den gehackten Tomaten ablöschen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Dann Rahm und den Speck dazugeben.

Pasta kochen

- Die Pasta in siedendem Salzwasser al dente kochen.
- Pasta abgiessen und direkt zur Sauce hinzugeben.

Abrunden

- Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal kurz köcheln lassen.

Serviovorschlag

- In tiefen Tellern anrichten und mit etwas frischer, gehackter Petersilie vollenden