



RESTAURANT
GALERIA



Rezept

PASTA MIT PFIFFERLINGEN

1. Schalotten fein würfeln. Speck in feine Streifen oder Würfel schneiden. Pfifferlinge sorgfältig putzen, größere Pilze halbieren. Petersilienblätter von den Stielen abzupfen, fein hacken. Käse fein reiben. Eigelbe mit Sahne und der Hälfte vom geriebenen Käse verquirlen. Mit Pfeffer, wenig Salz und Muskat würzen.
2. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Inzwischen den Speck in einer breiten Pfanne in 1 El Öl knusprig braten und in einem Sieb abtropfen lassen. Pfanne auswischen, restliches Öl hineingeben und erhitzen. Pfifferlinge darin bei starker Hitze unter Schwenken 5 Minuten braten. In der letzten Minute die Schalotten zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln zurück in den Topf geben. Pfifferlinge, Speck, Eiersahne, 50 ml heißes Nudelwasser und die Hälfte der Petersilie zugeben, gut mischen. Bei geringer Hitze unter Rühren behutsam erwärmen (darf nicht kochen!), bis die Eiersahne cremig wird und ganz leicht zu Stocken beginnt (eventuell das restliche Nudelwasser zugeben). Pasta auf Tellern anrichten, mit Pfeffer, Zitronenschale, restlicher Petersilie und restlichem Käse bestreut servieren.

Zutaten für 4 Personen

3 Schalotten
80 g Speck (durchwachsen)
300 g Pfifferlinge (klein)
1 Bund Petersilie (kraus)
70 g italienischer Hartkäse (z.B. Parmesan)
5 Eigelb (Kl. M)
4 El Schlagsahne
Pfeffer
Salz
Muskat
400 g Spaghetti
4 El Öl (neutral)
1 TI Zitronenschale (Bio, fein abgerieben)

Guten Appetit!