

Pilzpfanne mit Salsiccia und grünen Bohnen

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Pilzpfanne

140 g Pappardelle
3 Salsiccia Würste
4 Kräuterseitlinge
120 g Pfeifferlinge
2 rote Zwiebeln
2 frische Knoblauchzehen
100 g grüne Bohnen
50 g Pecorino am Stück
1 Bund Thymian
60 ml trockener Weißwein
50 ml Geflügel-Fond
50 g Kalte Butter
1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Bratpfanne

Wenn die Temperaturen fallen und draußen mal wieder richtiges Schietwedder ist, hilft nur eins – leckeres Essen. Im Herbst kommt da eine deftige Pilzpfanne mit Salsiccia als köstlicher Stimmungsaufheller genau richtig.

In der Pfanne werden kross gebratene Kräuterseitlinge und Pfeifferlinge mit grünen Bohnen, Pappardelle, frischem Thymian und würziger Salsiccia zu einem absoluten Lieblingsrezept mit Suchtfaktor. Ein Sud aus Weißwein, Fond und einem Stückchen Butter macht deine herbstliche Hausmannskost zu einem echten Seelenwärmer. Schnapp dir direkt 'nen gehäuften Teller deiner Pilzpfanne mit Salsiccia und kuschel dich aufs Sofa, während es draußen ungemütlich stürmt und prasselt.

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. Bohnen und sämtliche Pilze putzen. Kräuterseitlinge längs halbieren.

- 2 -

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und Pappardelle al dente garen. Bohnen in den letzten 2 Minuten mit ins kochende Wasser geben, blanchieren und mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen. In einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken. Nudelwasser abschütten und Pasta offen ausdampfen lassen.

- 3 -

Wurstarm der Salsiccia mit einem Messer einschneiden, abziehen und entfernen. Wurstbrät mit Fingern in in mehrere kleine Bällchen rollen.

- 4 -

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleischbällchen und Pilze rundherum kross anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und 1 Minute mitrösten. Hitze reduzieren, Thymian, Fond und Wein hinzugeben und Bodensatz mit einem Kochlöffel lösen. Flüssigkeit ca. 6 Minuten auf 1/3 einkochen lassen und Pfanne vom Herd nehmen. Kalte Butter unterrühren.

Pilzpfanne mit Salsiccia und grünen Bohnen

- 5 -

Pappardelle und Bohnen mit in die Pfanne geben. Schale der Zitrone abreiben und dazugeben. Pecorino mit Hilfe eines Sparschälers dünn hobeln und über dem Gericht verteilen. Alles vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.