

*Paglia e Fieno mit Speck,
Erbsen und Pilzen*

PAGLIA E FIENO MIT SPECK, ERBSEN UND PILZEN

*Wenn Sie keine frischen
Steinpilze finden, kön-
nen Sie auch getrocknete
verwenden. Und wenn Sie
die Petersilienmenge re-
duzieren, müssen Sie dies
auch für die Sahne tun,
da sonst die Proportionen
nicht mehr stimmen.*



PAGLIA E FIENO MIT SPECK, ERBSEN UND PILZEN

**200 g frische oder 150 g getrocknete
Fettuccine**

**200 g frische oder 150 g getrocknete
Spinatfettuccine**

**200 g gepahlte Erbsen, frisch oder
gefroren**

**200 g Frühstücksspeck, in Streifen
geschnitten**

**6 g getrocknete Steinpilze in 2 EL
warmem Wasser eingeweicht
(können auch weggelassen werden)**

200 g Champignons, geschnitten

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Bund Petersilie, fein gehackt

560 ml Sahne

geriebener Parmesan zum Servieren

1 Erbsen in einem großen Topf mit Salzwasser weichkochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zur Seite stellen. Kochsud aufbewahren.

2 Speckstreifen im Fett knusprig braten.

3 Steinpilze über dem Topf ausdrücken, fein hacken und mit der restlichen Einweichflüssigkeit und den Champignons in den Topf geben. Knoblauch und Pfeffer einrühren und kurz kochen lassen. Petersilie untermischen und 30 Sekunden mitkochen lassen.

4 Sahne angießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 5 bis 8 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.

5 Fettuccine in den kochenden Erbsensud geben. Die *al dente* gekochte Pasta abtropfen und in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Sauce untermischen und mit dem frisch geriebenen Parmesan servieren.

FÜR 4 PERSONEN