

Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - Juli 2015

„Wald-Pasta“

für 4 Portionen

500 g Pfifferlinge
400 g Spaghetti
20 g Sonnenblumenöl
50g Butter
Salz / Pfeffer
frisch gezupfte Blattpetersilie



Depositphotos_49507405_original - ©olhaafanasieva

Zubereitung

Die Pfifferlinge waschen, trockentupfen und die Stielansätze ausputzen.

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Während die Nudeln kochen, die Pfifferlinge im heißen Öl schnell und scharf anbraten. 30 g der Butter in die etwas abgekühlte Pfanne zu den Pfifferlingen geben. Die gezupfte Blattpetersilie dazu geben und mit durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die abgetropften Spagetti kurz durch heiße Butter schwenken und auf den vier vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pfifferlinge über die Spaghetti streuen.

Mein Tipp:

Ein kühler, fränkischer Weißburgunder z.B. vom Weingut Kohlmann-Scheinhof aus Karlstadt, passt hervorragend.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Christian Popp
Küchenchef