



## Fettuccine mit frischem Steinpilz

Ein einfaches Gericht, das mit guten Zutaten ganz hervorragend schmeckt: Frische Steinpilze, die kurz und heiss in Olivenöl gebraten werden, gewürzt mit wenig Knoblauch, Salz und Pfeffer. Angerichtet auf frisch gemachten Fettuccine oder den feinen Fettuccine "La Casereccia", die mindestens fast so gut wie wie frische Pasta schmecken. Statt einer Sauce wendet man die Fettuccine vor dem Anrichten kurz in etwas mit Thymian gewürztem Sauerrahm. Beim Anrichten noch etwas feingehobelter Parmesan, oder guten Sbrinz darüber streuen und geniessen.

### Zutaten (1 Portion)

1 Steinpilz, ca. 120g  
80g Fettuccine "La Casereccia"  
1 kleine Knoblauchzehe  
1El Sauerrahm (20g)  
1/2Tl Thymian, gerocknet  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Steinpilz mit einer weichen Bürste trocken putzen. Eventuelle schorfige Stellen wegschneiden. Pilz zu groben Stücken schneiden. Knoblauch klein hacken. Knoblauch in Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz andünsten. Steinpilze zugeben und zurückhaltend mit Salz und Pfeffer würzen. Eher kräftig ca. 4-6 Minuten braten.

Fettuccine in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und wenig Pastawasser auffangen. Die Pfanne kurz auswaschen und zurück auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen. Sauerrahm und 1-2 El Pastawasser zugeben, kurz köcheln lassen (Aufpassen, dass der Sauerrahm nicht zu stark aufkocht). Fettuccine in die Pfanne geben und vermischen. Pasta anrichten, mit ein paar feinen Parmesan-Spänen bestreuen (Sparschäler

verwenden) und die Steinpilze darauf geben.

Am Besten beginnt man mit dem Zubereiten der Fettuccine, sie können bis zum Anrichten gut ein paar Minuten in der Pfanne warmgehalten werden.





