



Fettuccine mit Hohrücken, Champignons und Peperoni

Es sind die guten Zutaten die dieses Gericht ausmachen: Fettuccine aus der kleinen, italienischen Pasta-Manufaktur "La Casereccia", die mit dem delikaten Zitronen-Olivenöl der Vinaigrerie "Montaniola" in Wald ZH vermischt werden. Das allein wär bereits ein einfaches Pastagericht, das mit feinen Aromen den Gaumen verwöhnt.

Dazu kommen kurzgebratene Hohrückenstreifen und Champignons zusammen mit Peperoni. Das ist Pastagericht für Sonntage!

<i>Der kleine Betrieb Montaniola produziert aromatisierte Balsamico-Elixiere und Gewürzöle mit biologischen Zutaten aus sorgfältiger Handarbeit wie kaltgepresste Fruchtschalenöle und Destillate von Kräutern und Blüten.</i>

Zutaten (2 Portionen)

140g Fettuccine "La Casereccia"
3El Zitronenöl Montaniola
1 Hohrücken-Steak ca. 200g
80g Champignons
80g rote Peperoni
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Champignons zu ca. 4mm dicken Scheiben schneiden, grosse Pilze vorab halbieren.
Peperoni zu kurzen, ca. 4mm breiten Streifen schneiden. Hohrücken zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden.

Champignons in Bratbutter heiss anbraten. Die Champignons sollten schön verteilt und nicht gehäuft in der Pfanne liegen, da sie sonst Wasser ziehen und nicht richtig braten.

Champignons aus der Pfanne nehmen.

Hohrückenstreifen salzen und pfeffern und in der gleichen Pfanne kurz und scharf anbraten. Ev. noch etwas Bratbutter zugeben. Aus der Pfannen nehmen. Temperatur zurückstellen.

Salzwasser für die Fettuccine erhitzen.

Peperonistreifen kurz anrösten, mit einem Schluck Wasser ablöschen und ein paar Minuten dämpfen. Hohrückenstreifen und Champignons zum Aufwärmen kurz zugeben.

Etwa gleichzeitig mit dem Anrösten der Peperoni, die Fettuccine ins Wasser geben und gar kochen.

Fettuccine abschütten und auf heißen Tellern anrichten, mit Zitronenöl beträufeln und Hohrückenstreifen mit Peperoni und Champignons auf den Fettuccine verteilen.







