



Pappardelle alla giardiniere

Ein Pastagericht mit mehr Gemüse als Pasta. Mit zarten Kefen, wie man sie im Frühsommer auf dem Markt findet und dazu junger Blumenkohl. Das vorgedämpfte Gemüse wird in einer leichten Rahmsauce mit Steinpilzen geschwenkt und dann mit den Pappardelle vermischt. Ein einfaches und delikates Pastagericht.

Zutaten (pro Portion)

60g	Pappardelle
100g	Kefen
100g	Blumenkohl
10g	getrocknete Steinpilze
20g	Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
40g	Sauerrahm
2-3El	Einweichwasser
	Kräutersalz
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Steinpilze 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.

Gemüse rüsten, Blumenkohl zu kleinen Röschen schneiden, Kefen abfädeln, grosse Schoten halbieren. Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Steinpilze leicht ausdrücken und klein schneiden.

Pappardelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Blumenkohl und Kefen mit Kräutersalz würzen und zugedeckt im Dampfsieb garen (ca.

12 Minuten).

Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter glasig dünsten, Steinpilze zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Sauerrahm und etwas Einweichwasser von den Pilzen zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kefen und Blumenkohl zugeben, vermischen und nochmals etwas aufwärmen. Pappardelle noch in der Pfanne mit dem Gemüse vermischen.





