



Pappardelle mit Champignons und Marsala

Beim Anbraten gewinnen die Champignons viel an nussigem Geschmack. So vorbereitet harmonisieren sie gut mit dem sizilianischen Dessertwein Marsala. Mit Bouillon, wenig Sauerrahm und getrockneten Tomaten wird daraus eine leichte Pastasauce die zusammen mit grosskalbriger Pasta wie Pappardelle auch leicht überbacken sehr gut schmeckt.

Zutaten (pro Portion)

80g	Pappardelle
100g	Champignons
20g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	eingelegte, getrocknete Tomaten
6cl	Marsala
1dl	Gemüsebouillon
20g	Sauerrahm
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
wenig	Parmesan

Zubereitung

Champignons zu knapp 1cm dicken Scheiben schneiden, grosse Exemplare vorab halbieren. Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden, Knoblauch hacken, Tomaten klein würfeln.

Die Champignons locker verteilt in das heisse Öl geben, damit sie sogleich zu brutzeln beginnen. Gibt man zuviel aufs mal in die Pfanne, oder ist das Öl zuwenig heiss, so ziehen die Champignons Saft und braten nicht mehr.

Pappardelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Champignons aus der Pfanne nehmen, etwas Olivenöl nachgiessen und die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch und den Tomaten 3-4 Minuten dünsten. Marsala und Bouillon zugießen und auf etwa einen Drittel einkochen lassen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Sauerrahm in die Sauce einrühren, mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Pappardelle und Champignons in die Sauce geben und bei kleiner Hitze gut mit der Sauce vermischen.

Ein Gratinform mit Olivenöl ausstreichen, Pappardelle einfüllen und wenig Parmesan darüber reiben. In der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten überbacken.





