

Pasta mit Steinpilzsugo

Schon ein Teller davon bringt mit seinem Duft Ferienerinnerungen ins Haus! Und man kann kaum schneller etwas Gutes auf den Teller bringen. Sobald das Nudelwasser kocht, kann man die Stoppuhr stellen. Und selbst das lässt sich beschleunigen, indem man den Wasserkocher zu Hilfe nimmt. Kalorien pro Person: 350 kcal.



Zutaten für 3 bis 4 Personen:

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 30 g getrocknete oder 4-5 in Olivenöl eingelegte Tomaten
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2-4 Knoblauchzehen
- nach Gusto 1 getrocknete Chilischote
- 250 g Pasta (z. B. Spaghettini)
- Salz
- Pfeffer
- 20-30 g Parmesan
- Petersilie oder Basilikum

Zubereitung:

- Steinpilze und Tomaten mit kochendem Wasser knapp bedeckt einweichen. Abgießen, die Flüssigkeit auffangen. Pilze und Tomaten fein hacken und in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl andünsten. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch zerdrücken, Chili entkernen und mitdünsten.
- Nach und nach Pilz- und Tomaten-Einweichwasser angießen, immer wieder einkochen, bis eine Art cremig-dickliche Sauce entstanden ist, die fast wie eine Bolognese aussieht.
- Nudelwasser aufsetzen, mindestens 2 bis 3 Liter. Sobald es aufwallt, 2 gehäufte EL Salz zufügen. Die Pasta darin nach Packungsaufschrift bissfest garen. Abgießen, nicht abtropfen, sondern sofort zurück in den Topf geben und den Pfanneninhalt hinzuschütten. Alles innig mischen, dabei etwas Parmesan und falls vorhanden, fein gehackte Kräuter zufügen.
- In vorgewärmte tiefe Teller verteilen und sofort genießen.

Getränk: ein spritziger Weißwein, etwa ein Vermentino aus Ligurien, oder aber auch ein Rotwein der Rebsorte Nerello Mascalese, ein spritzig-lebendig wirkender, trotzdem eleganter und intensiver Rotwein aus der Nähe Messinas im Nordosten Siziliens