

Saccotti Funghi Porcini mit Pancetta, Spargel und Paprika

Zutaten für 4 Personen

150 g	Kräuterseitlinge, in 5 mm Scheiben
40 g	Olivenöl, kaltgepresst
40 g	Bauchspeck/Pancetta
40 g	Rote Zwiebel, in Spalten
150 g	Grüner Spargel, 2-3 cm Stücke
150 g	Paprika, rot, 2-3 cm Würfel
60 g	Pastakochwasser
240 g	Sahnesauce - Wendland Art.
600 g	Saccotti Funghi Porcini - Hilcona Art. 903859
10 g	Blattpetersilie, gezupft
3 g	Parmesan, gehobelt
4 g	Pinienkerne, gedarrt

Zubereitung

Die Kräuterseitlinge in Olivenöl scharf anbraten. Nun den Bauchspeck, die Zwiebelspalten, grünen Spargel und Paprikawürfel zugeben, anbraten und würzen.

Das Pastakochwasser mit der Sahnesauce vermengen, nachschmecken und das Gemüse aufgießen. Sofort die Saccotti Funghi Porcini zugeben und 90 Sekunden kochen.

Alternativ können die Saccotti im Pastakocher gegart werden. Die Pasta wird dann kurz vor Fertigstellung zugegeben, einmal geschwenkt und angerichtet.

Die Pasta schwenken, portionieren und mit gezupfter Blattpetersilie, Parmesanhobeln und Pinienkernen garnieren.