

Spezialitads dal Grischun



PASTA RISOTTO-STYLE

Pasta einmal anders gekocht

Zutaten (4 Portionen)

- je 1 EL Olivenöl und Butter
- 300g Austernpilze oder grosse Champignons, fein geschnitten
- 6 minipic, in feine Stücke geschnitten
- 100g Schweinsbratwurstbrät
- 400g Pasta, z. B. Conchiglie, Penne, Ditalini
- 8 dl Hühnerbouillon, heiss
- geriebener Parmesan
- 2 glattblättrige Petersilienzweige
- Pfeffer aus der Mühle
- 1–2 Handvoll Sprossen, z. B. Rucola oder Randen

Zubereitung

Olivenöl mit Butter warm werden lassen. Pilze beifügen, bei mittlerer Hitze unter Wenden leicht braten. minipic und Brät dazugeben, braten. Hitze reduzieren.

Pasta beifügen, mischen. Zugedeckt 1 Minute dünsten.

Mit 1–2 Kellen Bouillon ablöschen. Bei kleiner Hitze unter Rühren langsam einkochen. Erst wieder Bouillon dazugeben, wenn alle Flüssigkeit eingekocht ist. Pasta al dente garen, dabei ab und zu rühren.

Pfanne von der Herdplatte ziehen. 2–3 EL Käse daruntermischen. Mit Petersilie bestreuen.

Geniessen: Pasta anrichten, mit Pfeffer übermahlen. Sprossen daraufstreuen.



SURSELVA



minipic