



Bandnudeln mit Steinpilzen

4 Portionen

400 g Papardelle [Tagliatelle, Fettuccine]

Parmesan

200 g Pancetta [durchwachsener Speck]

1 Knoblauchzehe

2 Rosmarinzweige

7-10 EL Olivenöl

800 g Steinpilze

Salz

Pfeffer

- Speck in dünne Stifte oder Würfel schneiden
- Rosmarinblätter abzupfen und grob hacken
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und sehr fein würfeln
- Steinpilze putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden
- Parmesan reiben

Speck in 1 EL Olivenöl auslassen, Knoblauch und Rosmarin zufügen und kurz dünsten. Pfanne beiseite stellen. In einer zweiten Pfanne jeweils 2-3 EL Olivenöl erhitzen und 1/3 der Steinpilze bei starker Hitze 2- 3 Min. anbraten, dabei salzen und pfeffern. Die fertigen Pilze zu der Speckmischung geben. Gleichzeitig die Nudeln kochen. Die fertigen Nudeln mit den Pilzen vorsichtig vermischen und sofort servieren. Nach Geschmack Parmesan darüber geben.

Dazu passt Weißwein. Weiße Burgundersorten oder Riesling