

## GARGANELLI MIT SPARGEL UND STEINPILZE



### Menù-Zutaten

200 g Porcini a fette trifolati (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze) - GG1X  
250 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107  
80 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

### Zutaten

n.B. Parmigiano Reggiano  
n.B. Gehackte Petersilie  
30 g Zwiebel  
450 g Garganelli (Roehrnudeln)

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Garganelli in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit das native Olivenöl extra in einem Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel goldgelb anbraten. Die Gransalsa mit Spargelspitzen, die gedünstenen Steinpilze und die Käsecreme hinzugeben und die Sauce mit einem Schöpföffel Kochwasser verdünnen. Die Garganelli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Dazu reichlich geriebenen Parmesan und gehackte Petersilie geben.