

GARGANELLI MIT SPARGEL UND STEINPILZE



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 gedünsteten Steinpilze und die Käsecreme hinzugeben und die Sauce mit einem Schöpflöffel Kochwasser verdünnen. Die Garganelli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Dazu reichlich geriebenen Parmesan und gehackte Petersilie geben.

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 (Roehrnnudeln)