

## NUDELSTREIFEN MIT ENTENRAGOUT UND STEINPILZEN



### Menù-Zutaten

120 g Solofungo Funghi Porcini Trifolati (Gedünstete Steinpilze) - FOP  
400 g Anatra brasata al Barolo D.O.C.G. per condimenti (Pastasauce mit in Barolo-Rotwein DOCG geschmorter Ente) - SHOK  
40 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Rosmarin  
n.B. Petersilie  
400 g Frische Nudelstreifen  
1 Lorbeerblatt  
n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. Geriebener Parmesankäse  
10 g Schalotte

Chef: Giovanni Pace

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Nudelstreifen in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit in einem Topf das native Olivenöl extra zusammen mit der Schalotte, dem Rosmarin und dem Lorbeerblatt erhitzen; die Steinpilze hinzufügen und anbraten. Die Entensauce einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Herd lassen. Die Nudelstreifen abtropfen lassen und mit der vorbereiteten Sauce vermischen; den Parmesan untermischen und mit gehackter Petersilie bestreuen.