

## PAPPARDELLE ALLA LEPRE



### Menù-Zutaten

1 Einheit Lepre in salmì al Barolo D.O.C.G. per condimenti  
(Pastasauce mit in Barolo- Rotwein DOCG geschmortem  
Hasen) - SIOK

### Zutaten

500g Pappardelle mit Ei  
n.B. Salz und Pfeffer  
30g Butter  
50ml Trockener Marsala  
2/3 Blätter Salbei  
n.B. Zwiebel  
n.B. Karotte  
n.B. Sellerie  
100g Parmigiano Reggiano

Chef: Gianluca Galliera

### Zubereitung

Für 6 Personen

Gehackten Sellerie, Karotten und Zwiebeln mit der Butter anbraten und ein paar ganze Pfefferkörner und Salbei hinzufügen. Entfernen Sie den Salbei und fügen Sie die Hasensauce hinzu. Mit einem Tropfen Marsala bestreuen und verdunsten lassen. In der Zwischenzeit die Pappardelle in reichlich Salzwasser kochen, das in der Sauce sautiert wird. Mit geriebenem Parmesan abschließen und servieren.