RUSTIKALE LINGUINE MIT PILZEN, ITALIENISCHER BRATWURST UND THYMIAN



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

20 g Ècremaiformaggi (Käsecreme) - EFQX
40 g Solofungo Poker Natura (Vier Pilzsorten, natur) - FVP
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X
q.b. Tutto Sole - UA1

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
80 g Linguine
50 g Italienische Bratwurst
n.B. Knoblauch
n.B. Thymian
n.B. Parmigiano reggiano
n.B. Schwarzkohl, frittiert

Zubereitung

Für 1 Person

Die Linguine in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehe und den Thymian anbraten, die Wurst hinzufügen und anbraten. Nach ein paar Minuten fügen wir die Pilzsorten, die Käsecreme und einen Esslöffel Kochwasser hinzu. Die Nudeln abtropfen lassen und in der Pfanne mit der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Linguine werden auf Tellern angerichtet und mit Tuttosole in Würfeln geschnitten, gebratenem Schwarzkraut und Parmesanspänen garniert.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)