

## TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN IN KÜRBISCREME



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

In einer beschichteten Pfanne den in Streifen geschnittenen Speck anbraten. Dann die frischen Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Steinpilze in einem Topf mit etwas Kochwasser von den Nudeln erhitzen. Währenddessen die Kürbiscreme mit drei Stück Butter auf dem Herd erwärmen, mit "Grancuoco" würzen und mit einem kleinen Schöpflöffel des Nudelkochwassers verdünnen und mit einem Stabmixer emulgieren. Nun die Nudeln abgießen und in der Pilzsauce schwenken, mit gehackter Petersilie abschmecken. Die Kürbiscreme auf den Tellern verteilen und die Tagliatelle in der Mitte anrichten. Mit knusprigen Speckstreifen und etwas gehackter Petersilie garnieren.

### Menù-Zutaten

100 g. Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K  
500 g. Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1  
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1

### Zutaten

n.B. Salz  
n.B. Petersilie  
50 g Butter  
100 g Speck  
400 g Frische Tagliatelle