

Fettuccine mit Champignon-Sauce

Thema:	Pasta und Schwammerln für einen schönen Abend
Saison:	immer wenn es schöne Champignons gibt (eventuell auch Braune)
Besonderheit:	Easy Cooking,.....
Zu Beachten:	Nichts! Einkaufen – Loslegen und Genießen 😊

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

400 g	Fettuccine
1 Bund	Frühlingszwiebel
250g	Champignons
1	chinesischer Knoblauch
500g	Tomatenwürfel
50g	Mandeln
100 ml	Rotwein
200 ml	Brühe
½ Tube	Tomatenmark
1 EL	Zucker
100g	Speck
n.B.	Oregano
n.B.	Olivenöl
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Grana Padano oder Parmesano Reggiano



Zubereitung

Frühlingszwiebel in Ringe, sowie die Champignons blättrig schneiden und den Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel anschwitzen, danach die Pilze mitbraten und Knoblauch dazugeben und den in Streifen geschnittenen Speck untermischen. Das Tomatenmark hinzufügen und mit Rotwein ablöschen und kurz aufköcheln lassen. Die Brühe und die Tomatenwürfel dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzig abschmecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Während die Fettuccine al-dente garen die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne (ohne Öl) anrösten.

Die fertigen Fettuccine mit der Sauce, den gerösteten Mandeln und den in Spänen gehobelten Parmesan servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit