

Farfalle alla boscaiola (toscanisch)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, herrlich italienisch, fleischlos, für jeden Tag

Zutaten

- 400 g Farfalle
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- 3 El Olivenöl
- 25 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, knapp mit Wasser bedecken (unwahrscheinlich gut für das Aroma)
- 200 ml trockener Weißwein
- 120 g Mascarpone
- 100 g Gorgonzola, gekrümelt
- 400 g gemischte Waldpilze nach Angebot und Marktlage
- 1 kleines Bund frischen Salbei in Streifen geschnitten
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die getrockneten Steinpilze zunächst grob hacken, das Einweichwasser verwahren.

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen.

Schritt4

Mit dem Weißwein, dem Einweichwasser und Mascarpone aufgießen, 3 - 4 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Den zerbröckelten Gorgonzola zerfallen lassen, mit Pfeffer nach schmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Alles mit den „al dente“ gekochten Farfalle vermengen und mit frischen Salbeistreifen bestreut, servieren.

Tags: einfach und schnell, fleischlos, für jeden tag, herrlich italienisch, preiswert, saisonal, toscanisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/farfalle-alla-boscaiola-toscanisch/>