



# Fettuccine alla romana

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienische Bandnudeln mit Steinpilz - Hühnerlebersauce, für jeden Tag

## Zutaten

- 250 g geputzte Hühnerleber in kleine Würfel geschnitten
- 50 g durchwachsener Speck in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Stange Frühlingszwiebeln in Würfeln
- 1 kleine Karotten in Würfeln
- 2 Tomaten in Würfeln
- 1 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 1 Gläschen Hühnerfond aus dem Supermarkt
- 2 El Tomatenmark
- ¼ l trockener Weißwein
- Etwas Olivenöl und Butter
- Salz, Pfeffer
- 400 g grüne Fettuccine (8 Nudelnester aus schmalen grünen Bandnudeln
- 50 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die getrockneten Steinpilze ca. 10 min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken etwas kleiner schneiden, den Fond verwahren.

### **Schritt3**

Die Zwiebel mit dem Speck, dem Knoblauch, den Frühlingszwiebeln und den Möhrenwürfeln zunächst in Olivenöl glasig anschwitzen. Alles salzen und pfeffern, weitere 5 min. miteinander

### **Schritt4**

braten / schmoren. Das Tomatenmark dazu geben, verrühren, weitere 2 min. schwitzen lassen. Nunmehr die gehackten Steinpilze und die Tomatenwürfel hinzu geben.

### **Schritt5**

Mit dem Weißwein, dem Einweichfond der Steinpilze und dem Geflügelfond aufgießen. 15 - 20 min. zusammen leise „köcheln“ lassen.

### **Schritt6**

Danach die gehackte Geflügelleber in einer Stielpfanne in brauner Butter mit etwas Öl anbraten, „absteifen“ lassen und mit den Tomatenwürfeln zur Soße geben.

### **Schritt7**

Nachschmecken, ev. etwas frisch gezupften Majoran zufügen.

### **Schritt8**

In der Zwischenzeit die Fettuccine in etwa 4 l Salzwasser „al dente“ kochen und mit der Hühnerlebersauce mischen oder eben à part reichen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Den geriebenen Käse dazu reichen und ev. mit einem frischen Marktsalat ergänzen.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** bandnudeln, pasta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fettuccine-alla-romana/>