



Pasta alla boscaiola mit Steinpilzen, Mascarpone und Gorgonzola

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In Italien überall beliebt, mit feinem, intensives Aroma, cremig

Zutaten

- 400 g Farfalle
- 25 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, für ein tolles Aroma
- 400 g gemischte Waldpilze, geputzt, in Scheiben (Steinpilze, Maronen, Pfifferlinge etc.)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, mit Salz gerieben
- 1 Handvoll frischer Salbei, in dünnen Streifen
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml trockener Weißwein
- 120 g Mascarpone
- 200 g Gorgonzola, zerkrümelt
- Salz Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die getrockneten Steinpilze mit heißem Wasser bedecken, 10 min. einweichen. Danach ausdrücken, grob hacken, das Einweichwasser verwahren.

Schritt3

Die frischen Pilze keinesfalls waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp abreiben; in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schritt4

Die Nudeln nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die frischen Pilze in Olivenöl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen, die Zwiebeln, die getrockneten Steinpilze und den Knoblauch dazu geben.

Schritt7

Salzen, pfeffern, ca. 4 - 5 min. miteinander schmoren.

Schritt8

Das Einweichwasser und den Weißwein aufgießen, etwas reduzieren lassen.

Schritt9

Mascarpone und den Gorgonzola in die Sauce rühren, weiter etwas köcheln, schmelzen lassen, nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Nunmehr alles mit den blanchierten Nudeln mischen. Auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten, den Salbei in Streifen darüber streuen.

Schritt12

Gern reiche ich separat noch etwas geriebenen Bergkäse oder Parmesan dazu.

Rezeptart: Pilzgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pasta-alla-boscaiola-mit-steinpilzen-mascarpone-und-gorgonzola/>