



# 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/>