

# Stroh und Heu, „Paglia e fieno“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienische Pasta, „kultig“ – einfach, schnell, fleischlos, sahnig – cremig

## Zutaten

- 200 g weiße Spaghetti oder auch Bandnudeln
- 200 g grüne Spaghetti oder auch Bandnudeln
- 100 durchwachsener Speck, gewürfelt
- 200 g frische Champignons in Scheiben
- Saft 1 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 400 ml Schlagsahne
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 Eigelb, mit etwas Sahne verklappert
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 30 g geriebener Parmesankäse
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und zehn bis zwölf Minuten garen.

### Schritt2

Zeitgleich den Speck in einer Stielpfanne knusprig anbraten und auch die Champignons Farbe nehmen lassen, etwas später die Zwiebelwürfel mit braten.

### Schritt3

Mit dem Weißwein ablöschen und die Sahne aufgießen. 5 - 6 min. leise einkochen, cremig reduzieren lassen.

#### **Schritt4**

Pikant mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft und Abrieb abschmecken, nicht mehr kochen lassen. Die Eigelbe mit etwas Sahne verquirlen und mit der Petersilie in der Soße verrühren.

#### **Schritt5**

Die Pasta abschütten, gut abtropfen lassen und zur Soße geben, durchschwenken und in einer Auflaufform oder Schüssel anrichten, Den geriebenen Käse darüber verteilen.

#### **Schritt6**

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** für jeden tag, pastagerichte, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stroh-und-heu-paglia-e-fieno/>