

## Pasta mit frischen Steinpilzen

### Zutaten für: 4 Personen

500	g	Pasta
300	g	frische Steinpilze
70	g	Bacon
1	Stück	Zwiebel
1	Zehe	Knoblauch
200	ml	Sahne
100	ml	Weißwein
3	EL	Parmesan (frisch gerieben)
25	g	Butter
2	EL	Olivenöl
1	TL	Thymian (frisch)
2	TL	Rosmarinnadeln (frisch)
4	Stängel	Blattpetersilie
1	TL	Zucker
2	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

### Zubereitung:

Als erstes stellt einen Topf mit Wasser auf den Herd und dreht diesen auf die höchste Stufe.

Den Bacon in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben. Diese bei großer Hitze auf das Kochfeld stellen und den Bacon auslassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Sobald der Bacon gut gebräunt ist, die Zwiebelwürfel und den Zucker zum Bacon geben und auf mittlere Hitze zurück drehen.

Die geputzten Steinpilze grob zerkleinern, man soll später noch erkennen, was man da Feines zu sich nimmt.

Nach 5 Minuten das Kochfeld wieder auf große Hitze stellen, den Inhalt der Pfanne auf eine Seite schieben und die Steinpilze scharf anbraten. Darauf achten, dass nichts verbrennt. Mit dem Wein ablöschen und das Kochfeld auf kleinere Hitze zurückdrehen. Wenn der Wein etwas reduziert ist, die Sahne, Knoblauch und Salz hinzufügen. Alles auf kleiner Flamme leicht köcheln lassen.

Rosmarin, Petersilie und Thymian sehr fein hacken.

Wenn das Wasser für die Pasta kocht, gibt eine gute Prise Meersalz und die Pasta in den Topf und lasst sie 2 Minuten weniger kochen, als auf der Packung angegeben ist. Sobald sie fertig ist, gießt die Pasta ab, gebt sie wieder in den Topf und stellt ihn auf den Herd. Die Sauce, den Parmesan, die Butter und die gehackten Kräuter zur Pasta geben und 2 Minuten weiter kochen, bis die Sauce schön cremig ist und die Pasta wunderbar ummantelt.

Noch etwas frisch geriebenen Parmesan und ein paar Spritzer Olivenöl darüber geben und servieren.

Guten Appetit