



Zubereitung

1. Die Steinpilze in einen hitzebeständigen Behälter geben, mit 250 ml kochendem Wasser übergiessen, 10 bis 15 Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen und fein hacken.
2. In der Zwischenzeit eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Das Brät darin braten, bis es goldbraun ist, dabei mit einem Holzlöffel zerkleinern, damit knusprige Stücke entstehen. Herausnehmen, Fett in der Pfanne belassen.
3. Einen Topf mit Salzwasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Paccheri hinzufügen und 8 bis 10 Minuten al dente kochen.
4. Hitze reduzieren, Knoblauch, Thymian und Steinpilze 1 Minute anbraten. Steinpilzflüssigkeit zugeben, auf die Hälfte reduzieren, Wurstbrät und Parmesan einrühren, bis die Sauce dick wird.
5. Sobald die Nudeln al dente sind, etwas Nudelwasser in die Bratpfanne geben und ein wenig als Reserve in einer Schale beiseitestellen.
5. Das restliche Nudelwasser abschütten. Nudeln anschliessend direkt in die Bratpfanne geben und gut vermengen. Bei Bedarf mehr Nudelwasser hinzufügen, bis die Sauce glänzt.
6. Vor dem Servieren Parmesan und Thymianzweige darübergeben.

Steinpilz-Parmesan Pasta

Zutaten

- 40 g getrocknete Steinpilze
- 6 Würstchen, Fleisch herausgedrückt
- 1 TL Olivenöl
- 500 g Paccheri Pasta
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 1 Handvoll Thymianblätter, plus zusätzliche Zweige zum Garnieren
- 120 g Parmesan gerieben



Dazu passende Getränke

- 2021 Le Grand Chardonnay
- Carl Jung Chardonnay

Tipps

- Hochwertige Schweinswürste verwenden, sie lassen sich leichter aus der Haut drücken und sind geschmackvoller.
- Zum Herausdrücken des Fleisches ein Ende der Wurst aufschneiden. Danach mit einer Hand die Wurst fixieren und mit der anderen Hand das Fleisch herausdrücken. Alternativ die Wurst längs aufschneiden und das Fleisch herausdrücken.