

BANDNUDELN MIT SHIITAKEPILZEN, PANCETTA UND RADICCHIO

Für 4 Personen als Hauptgericht, als Vorspeise ein Drittel bis die Hälfte der angegebenen Menge

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Zutaten:

- 500 g Bandnudeln, nach Packungsanweisung bissfest gekocht
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 400–500 g Shiitakepilze, geputzt und in Scheiben geschnitten
- Salz, Pfeffer, Weißwein
- Olivenöl
- 150 g Pancetta, in Scheiben geschnitten
- 1 Kopf Radicchio, in feine Streifen geschnitten
- Evtl. Parmesan

4 Scheiben Pancetta wie Bacon in einer großen Pfanne knusprig anbraten. Für die Dekoration beiseitelegen. Den restlichen Pancetta in Streifen schneiden und mit den gehackten Schalotten in Olivenöl leicht anbräunen. Die Shiitakepilze dazugeben und 5 Minuten braten, mit etwas Weißwein ablöschen und weitere 5 Minuten braten, bis der Weißwein verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen die Bandnudeln nach der Anleitung in Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Die Bandnudeln mit den Radicchiostreifen zu den Pilzen geben und kurz durchschwenken.

Auf vorgewärmten Tellern servieren und mit den krossen Pancetta-Scheiben verzieren.



Tipp:

Statt Pancetta können Sie auch Speck oder Parmaschinken verwenden und den Radicchio durch Rucola ersetzen. Für eine cremigere Variante geben Sie zum Schluss etwas Sahne oder Crème fraîche dazu und kochen das Ganze kurz auf.