

Champignonsrahmragout auf Pasta



Pasta mit Ragout und etwas Parmesan

Bei diesem Gericht habe ich die Beilage, also die Pasta, gemischt. Ich habe 2/3 Gnocchi und 1/3 Mini Conchiglie Rigate verwendet. Erstere sind Muschelnudeln mittlerer Größe, letztere kleiner Größe, die auch als Suppennudeln geeignet sind. Vorteilhaft bei der Zubereitung ist natürlich, auf die unterschiedlichen Kochzeiten der Pasta zu achten, damit nicht das eine Produkt schon al dente ist, während das andere noch hart ist.

Zubereitet ist das Gericht schnell, während die Pasta kocht, kann man Zwiebel und Knoblauch andünsten, dann die Pilze, mit Weißwein ablöschen und den Schmand hinzugeben, salzen, pfeffern und ein wenig köcheln lassen. Die kleingewiegte Petersilie kommt erst kurz vor dem Servieren in das Ragout. Das Gericht ist auch vegetarisch, was mich Carnivorer zwar etwas störte, aber schmackhaft ist es doch.

Zutaten für 1 Person:

- 500 braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 2 EL Schmand
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- Gnocchi/Mini Conchiglie Rigate

- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen schneiden. Knoblauch klein schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen. Pasta nach Anleitung zubereiten. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Herausnehmen. Nochmals Butter in die Pfanne geben und die Champignonscheiben einige Minuten darin andünsten. Zwiebel und Knoblauch wieder hinzugeben. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Schmand hinzugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, alles vermengen und etwas köcheln lassen. Erst vor dem Servieren die Petersilie untermischen. Pasta in einem tiefen Pastateller anrichten und das Ragout darüber verteilen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren.