

Pasta mit Marroni und Steinpilzen



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

FÜR 4 Personen

200 g Steinpilze, in Scheiben
2 Knoblauchzehen, in feinen Streifen
1 Zweig Rosmarin, Nadeln abgezupft
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
200 g Marroni, grob gehackt

1 dl Vollrahm
500 g Rigatoni

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Pilze, Knoblauch und Rosmarin im heissen Öl 2–3 Minuten anbraten, würzen. Marroni und Rahm dazugeben, kurz aufkochen lassen. Rigatoni in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen. Pasta in die Sauce geben, mischen und servieren.

Tipp

- Geröstete oder tiefgekühlte Marroni verwenden.
- Geriebenen Käse dazu servieren.
- Mit Rosmarin garnieren.