

Fettuccine alla Romana

Zutaten für: 1 Rezept

15	Gramm	Getrocknete Steinpilze
1		Zwiebel
4		Tomaten
40	Gramm	Butter (1)
		Salz
20	Gramm	Butter (2)
250	Gramm	Hühnerleber
40	Gramm	Butter (3)
150	ml	Weisswein
100	ml	Hühnerbrühe; (Instant)
		Salz
		Pfeffer
400	Gramm	Fettuccine (Bandnudeln)
3	Scheiben	Luftgetrockneter Schinken
40	Gramm	Butter (4)
60	Gramm	Parmesan
60	Gramm	Pecorino

Anleitung:

Getrocknete Steinpilze in lauwarmen Wasser einweichen. Zwiebel abziehen, klein hacken. Tomaten überbrühen, enthäuten und entkernen, würfeln und zusammen mit den Pilzen in heisser Butter (1) geben, Salzen und umrühren. In einer Pfanne Butter (2) zerlassen, Zwiebel zugeben, dünsten. Hühnerleber sorgfältig putzen, abspülen, trockentupfen und in kleine Würfelschneiden. Butter (3) in einer separaten Pfanne erhitzen, Leber darin rasch anbraten, mit Weisswein ablöschen. Leber aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Bratensatz mit Hühnerbrühe (Instant) lösen. Zwiebel, Tomaten und Pilze hinzufügen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Sosse sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fettuccine (Bandnudeln) al dente kochen. Scheiben luftgetrockneter Schinken zusammen mit der Leber unter die Sosse mischen. Kurz erhitzen und nochmals abschmecken. Die Bandnudeln in eine vorgewärmte Schüssel geben, mit Butter (4) und Parmesan und Pecorino mischen. Die Sosse darüberggeben. Sofort servieren.

Dazu passt wohl ein Frascati ganz gut!

Ohne Wein sind das pro Portion 830 kcal/3500 kJ.