

Fettuccine alla Romana

Kategorien: Saucen, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

15	Gramm	Getrocknete Steinpilze
1		Zwiebel
4		Tomaten
40	Gramm	Butter (1)
		Salz
20	Gramm	Butter (2)
250	Gramm	Huehnerleber
40	Gramm	Butter (3)
150	ml	Weisswein
100	ml	Huehnerbruehe; (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 ueberbruehen, enthaeuten und entkernen, wuerfeln und zusammen mit den Pilzen in heisser Butter (1) geben, Salzen und umruehren. In einer Pfanne Butter (2) zerlassen, Zwiebel zugeben, duensten. Huehnerleber sorgfaeltig putzen, abspuelen, trockentupfen und in kleine Wuerfelschneiden. Butter (3) in einer separaten Pfanne erhitzen, Leber darin rasch anbraten, mit Weisswein abloeschen. Leber aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Bratensatz mit Huehnerbruehe (Instant) loesen. Zwiebel, Tomaten und Pilze hinzufuegen. Etwa 20 Minuten koecheln lassen, bis die Sosse saemig 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 vorgewaermte Schuessel geben, mit Butter (4) und Parmesan und Pecorino mischen. Die Sosse daruebergeben. Sofort servieren.

Dazu passt wohl ein Frascati ganz gut!

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