

Pappardelle al Forno Con Pignoli

(Fortsetzung)

Butter in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Mehl beigeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten. Das Mehl darf keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte ziehen. Bouillon auf einmal dazugießen, unter Rühren aufkochen, Rahm beigeben. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. zehn Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist. Test: die Sauce muss einen Löffelrücken gleichmäßig überziehen. Würzen, Parmesan darunter rühren.

Sauce über die Teigwaren gießen, Pinienkerne darüber streuen.

Gratinieren: ca. zwanzig Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.