

ONE PAN PASTA MIT PFIFFERLINGEN

ONE PAN PASTA MIT PFIFFERLINGEN

Diese One Pan Pasta mit Pfifferlingen war die dritte Version einer One Pan Pasta auf meinem Blog und findet sich hier jeden Spätsommer auf dem Teller wieder. Nach der spanischen Variante und der mit Zucchini und Ziegenkäse sind diesmal Schweinefilet und Pfifferlinge in die Pfanne gekommen. Dummerweise waren die 7-köpfige Raupe und ich beim ersten Mal so in die Hochzeitsplanung vertieft, dass ich zwischen Kutsche und Location glatt das finale Foto vergessen habe. ~~Ich denke, ihr könnt euch aber vorstellen, wie die Pasta auf dem Teller aussieht – denkt euch einfach noch ein Petersilienblättchen drauf und gut ist's!~~ Und damit ihr euch nicht nur vorstellen müsst wie die Pasta aussieht, das ist nämlich doch irgendwie mein Job, gibt es jetzt auch endlich ein schönes Foto. Wer sich wundert – in dieser Variante mit Dinkelvollkorn-Spaghetti und deshalb etwas dunkler. Das passt aber auch ganz wunderbar. Und da die Frage so oft kommt warum ich diese One Pot Pastarezepte immer in der Pfanne und nicht im Topf mache: ich persönlich finde es so einfacher die Nudeln gleichmäßig gar zu bekommen ohne, dass ein Ende von der Spaghetti verkocht ist während das andere Ende noch al dente auf den Teller kommt. In der Pfanne liegen die Nudeln einfach gleichmäßiger im Kochsud. ☐

Die zweite Frage die zu diesem Rezept super oft kommt ist ob man für die Speckwürfel lieber mageren Speck oder Bacon nehmen sollte. Sagen wir es mal so, mit Bacon macht man ja geschmacklich selten etwas verkehrt – mir persönlich reicht aber magerer Speck zu den Pilzen vollkommen aus.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400g Schweinefilet

100g (magere) Speckwürfel

400g Pfifferlinge

Pfeffer & Salz

1 Zwiebel

etwas Rapsöl

400g Pizzatomaten

1 TL Paprikapulver

450ml Wasser

350-400g Spaghettini

1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Das Schweinefilet in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebel fein würfeln und die Pilze putzen. Ich persönlich gehöre ja zu den Banausen, die die Pfifferlinge kurz waschen und dann mit Haushaltspapier trocknen - aber das kann jeder so machen wie er möchte.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schweinefiletwürfel scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Das Ganze bei mittlerer Hitze so lange braten bis das Fleisch ganz knapp gar ist. Auf einem Teller beiseite stellen.

Die Pilze in die Pfanne geben und gut 10 Minuten anbraten. Dann den Speck und die Zwiebeln dazu geben und alles zusammen noch 5-6 Minuten weiter braten bis die Zwiebeln glasig sind. Alles zum Schweinefilet auf den Teller geben.



Die Pizzatomaten und das Wasser in die Pfanne geben und den Deckel auflegen. Die Sauce aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen...



... und die Nudeln in den Sud legen. Gut umrühren, damit die Nudeln nicht verkleben und je nach Sorte und Dicke der Pasta ca. 7-10 Minuten köcheln lassen bis die Spaghettini al dente sind.



Das Fleisch, die Pilze und die fein gehackte Petersilie untermengen.



Dann wird die One Pan Pasta mit Pfifferlingen auch schon auf die Teller verteilt.



Guten Appetit!



© katha-kocht!