Italienische Rezepte

Bucatini Mit Pilzen Und Thunfisch

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Fisch, Nudel, Pasta, Pilze Teigwaren, Italien

100	g	Thunfisch in Öl	250	g	Frische Steinpilze
5	g	Durchwachsener Speck; - geräuchert	6	Essl.	Fleischbrühe
					Salz, Pfeffer
4	Essl.	Olivenöl	40	g	Salz (für 4 Liter Wasser)
1		Knoblauchzehe	400	g	Bucatini
6		Sardellenfilets			

Den Thunfisch aus der Dose nehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. In kleine Stückchen zerpflücken, Den Speck in Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe darin goldgelb braten und wieder aus der Pfanne nehmen.

Die Sardellenfilets unter fließendem Wasser gründlich waschen, abtrocknen und fein hacken, In das heiße Öl gießen und anbraten. Die Pilze gründlich waschen und in Streifen schneiden, Mit dem Thunfisch und im Speck in die Pfanne geben und kurz anbraten. Das Ganze mit der Fleischbrühe aufgießen und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. 15 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.

In einem großen Topf 4 l Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen, die Bucatini darin nach Vorschrift auf der Packung in 9-11 Minuten al dente kochen. Auf einen Durchschlag schütteln und abtropfen lassen. In die Pfanne geben und alles gründlich miteinander vermischen.