



Cappeletti mit Wildpilzsauce

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Pilzmischung, tiefgefroren	250 g
Petersilie, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	15 g
Thymian, frisch	15 g
Zitronen	1 St.
Olivenöl	1 EL
Weißwein, trocken	150 ml
Schlagsahne	300 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Cappelletti, Ricotta Trüffel	500 g
Parmesan, gerieben	4 TL
Milch	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, großer Topf, mittlere Pfanne, SILVERCREST

Stabmixer/ Pürierstab

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Pilze in einem Sieb abtropfen lassen. Kräuter waschen, trocken schütteln und Blätter ggf. von den Stielen zupfen.
2. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen, Pilze hinzugeben und ca. 2 Min. abtropfen lassen. 1/3 der Pilze aus der Pfanne nehmen und zum Garnieren beiseitestellen. Pilzpfanne mit Weißwein und 200 ml Sahne ablöschen und ca. 5 Min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb in einen Topf geben und warm halten.
3. In einem Topf etwa 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Cappelletti ca. 5 Min. im heißen Wasser ziehen lassen. Inzwischen in einem hohen Gefäß Kräuter, 100 ml Sahne und Milch fein pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und schaumig pürieren.
4. Cappelletti abgießen. Waldpilzsauce auf tiefen Tellern verteilen, Cappelletti in die Mitte setzen und mit Kräuterschaum verfeinern. Cappelletti mit Wildpilzsauce und frischem Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	456 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	17 g