



Cremiges Pilzragout auf Pappardelle, dazu Karamell-Chicorée



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	2 EL
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Gemüsebrühe	150 ml
Milch	250 ml
Chicorée	2 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Zucker	2 EL
Champignons, weiß	350 g
Pfifferlinge	250 g
Schalotten	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Thymian, frisch	5 g
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pappardelle, frisch	800 g

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Mehl zugeben, Brühe und Milch einrühren und Béchamel-Sauce ca. 5 Min. leicht köcheln.
2. Chicorée unter lauwarmem Wasser waschen, das Strunkende entfernen, sechsteln und auf das Backblech legen. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und halbieren. Frühlingszwiebeln mit auf das Backblech geben, alles mit Zucker bestreuen und ca. 6 Min. im Ofen backen.
3. Pilze ggf. mit einem Küchenpapier säubern, Champignons vierteln. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Schnittlauch und Thymian waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Thymianblätter von den Stielen streifen und fein hacken.
4. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze darin ca. 4 Min. scharf anbraten. Schalottenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Béchamel-Sauce ablöschen. Hitze auf niedrige Stufe stellen und Pilzragout ca. 5 Min. einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.
5. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Pappardelle ins kochende Salzwasser geben und ca. 5 Min. al dente garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
6. Chicorée und Frühlingszwiebeln aus dem Ofen nehmen. Pilzragout in tiefen Teller anrichten. Pappardelle über das Pilzragout geben, mit karamellisierten Frühlingszwiebeln und Chicorée garnieren und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	933 kcal
Kohlenhydrate	168 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	15 g