

EIERSCHWAMMERL-PASTA MIT BEIRIED

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Indian Pale Ale



ZUTATEN

ca. 350 g Beiried

200 g Semola
600 g Weizenmehl griffig
3 EL Olivenöl
350 g Dotter
1 Schluck Wasser

300 g Eierschwammerl
1/4 l Schlagobers
1 kleine Zwiebel
1 Schluck Weißwein
Salz
Pfeffer
Knoblauch
Petersilie

ZUBEREITUNG

Aus Semola, Weizenmehl, Dotter und Olivenöl einen Nudelteig herstellen. Sollte der Teig etwas zu bröselig sein, einen Schluck Wasser hinzufügen.
Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen und danach mit einer Nudelmaschine daraus Nudeln machen.

Die Beiriedschnitte mit etwas Öl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Geschmack noch etwas Thymian, Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben.

Danach das Fleisch noch für ca. 8 Minuten bei 160 Grad in den Ofen geben (54 Grad Kerntemperatur, wenn Sie das Fleisch medium möchten).

Für die Eierschwammerlsauce die geputzten Pilze mit etwas Zwiebel in der Pfanne anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit Schlagobers aufgießen. Danach mit Salz, Pfeffer, Petersilie und etwas Knoblauch würzen.

Die Nudeln kochen und in der Eierschwammerlsauce schwenken

Zum Schluss alles anrichten und genießen!

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

