

Der Kochklub für Jugendliche



Makkaroni mit Pfifferlingsauce

- 2 Zwiebeln
- 100 g durchwachsener Speck
- 500 g frische Pfifferlinge
- 400 g Makkaroni
- Salz
- 2 EL Öl
- 25 g Butter
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Majoranblätter



Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck in schmale Streifen schneiden. Die Pfifferlinge putzen und, wenn nötig, kurz in stehendem Wasser waschen: Sie sollen sich aber nicht mit Wasser vollsaugen. Die größeren Pilze halbieren. Die Makkaroni in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin kross ausbraten. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen. Die Butter im Bratfett zerlassen. Zwiebelwürfel und Pfifferlinge darin unter Rühren so lange braten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.

Die Crème fraîche und den gebratenen Speck zu den Pfifferlingen geben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden, die Majoranblätter hacken. Schnittlauchröllchen und 1 EL gehackten Majoran unter die Pilze rühren. Die abgetropften Nudeln unterheben und das Ganze mit 1 EL Majoran bestreuen.

Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

