

## PASTA ALLA BOSCAIOLA MIT KANINCHENFLEISCH

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch schälen und schneiden. Pilze ebenfalls in Stücke schneiden. Topf auf hohe Stufe erhitzen und Pilze ganz kurz ansautieren (kurz und scharf anbraten). Zum Schluss mit Whisky flambieren. Pilze rausnehmen und beiseitelegen.

Kaninchen-Hackfleisch in demselben Topf in Öl anbraten. Speck, Zwiebel und Knoblauch begeben und mitbraten. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weisswein, Weisswein und Brühe ablöschen und Flüssigkeit fast gänzlich reduzieren. Pelati begeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Rahm begeben, weitere fünf Minuten köcheln lassen und kräftig abschmecken.

Pasta kochen und zwischenzeitlich die Cherrytomaten vierteln. Die Konsistenz der Sauce je nachdem mit etwas Pastawasser angleichen. Pasta und Tomaten zu der abgeschmeckten Sauce geben. Noch einmal aufkochen, Pilze dazugeben und umrühren.

Mit dem Sparschäler Pecorino-Späne hobeln und zum Anrichten darüber verteilen.

### EINKAUFLISTE:

#### ZUTATEN

- 500 G LUMACA RIGATA
- 250 G KANINCHEN-HACKFLEISCH
- ÖL ZUM BRATEN
- 50 G SPECK ODER PANCHETTA, GESCHNITTEN
- 1 ZWIEBEL
- 3 KNOBLAUCHZEHEN
- 120 G PILZE NACH WAHL  
(Z.B. EIERSCHWÄMMLI, PIOPINE, CHAMPIGNONS ...)
- 3 EL WHISKY
- 1 EL TOMATENPÜREE
- 1 DL WEISSER PORTWEIN
- 2 DL WEISSWEIN
- 1 DL GEMÜSEBRÜHE
- 120 G PELATI
- 250 ML RAHM
- 10 CHERRYTOMATEN
- 50 G HARTER PECORINO

POWERED BY: