



Rigatoni mit Champignon und Bratwurst

Für 4 Personen

Vorbereitung 25 Minuten

Garzeit 30 Minuten

300g braune Champignons

250g Brokkoli

4 Knoblauchzehen

1 Schalotte

450 g frische Bratwurst

Olivenöl

Saft von ¼ Zitrone

45g Butter

120 ml Weißwein

350 g Rigatoni

50 g frisch geriebener Parmesan, plus etwas mehr zum Servieren Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Pilze putzen und halbieren. Den Brokkoli putzen und in Röschen zerteilen. Den Strunk in Stücke schneiden.

Knoblauch und Schalotte abziehen und würfeln.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Das Wurstbrät aus der Haut drücken und in einer Pfanne 5 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun braten, dabei grob in Stücke teilen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne etwas Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Pilze darin 3-4 Minuten braten.

In der Zwischenzeit den Brokkoli 1 Minute im Topf mit kochendem Wasser blanchieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben. Das Wasser zum Kochen der Rigatoni stehen lassen. Schalotte und Knoblauch in die Pfanne geben, 1 Minute braten, dann Brokkoli und Wurstbrät unterheben.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und weitere 3 Minuten braten. Die Butter darin schmelzen lassen, dann den Weißwein hineingießen und bei schwacher Hitze um die Hälfte einkochen.

Derweil die Rigatoni nach Packungsanweisung al dente kochen. Mit 1 Glas Kochwasser und dem Parmesan in die Pfanne geben. 2 Minuten unter ständigem Rühren durcherhitzen, bis die Sauce leicht eindickt.

Auf vier Tellern verteilen; mit Pfeffer und Parmesan bestreut servieren.