

Fettuccine mit „Neptuns Traum“

Vegetarisch



*Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger*  
**Fettucine mit Neptuns Traum**

**Zutaten für 4 Personen:**



*(Zeit: 30 Minuten / Garzeit: 10 Minuten)*  
 2 EL Olivenöl nativ extra, ½ Zwiebel fein gewürfelt,  
 ½ Knoblauchzehe fein geschnitten, 100 g kleine  
 Pfifferlinge oder Pilze der Saison geputzt  
 und ggf. geschnitten, 250 g Brokkoli küchenfertig,  
 250 ml frische Sahne, 1 EL „Neptuns Traum“,  
 100 g Kirschtomaten, 6 schwarze Kalamata-Oliven  
 in Scheibchen geschnitten, 300 g Fettucine,  
 100 g Allgäuer Parmesan am Stück,  
 „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle

**Olivenöl** erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch dazugeben, glasig anschwitzen. Pfifferlinge und Brokkoli hinzufügen, 1 Minute anbraten. Mit Sahne ablöschen, kurz einkochen, mit „Neptuns Traum“ würzen. Tomaten und Oliven darunter mischen. Fettucine in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und mit der Sauce auf einem Teller anrichten. Parmesan mit einem Sparschäler darüber hobeln.

