



Sahnetortellini mit Samtfußrüblingen aus dem Dutch Oven

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 100 g Speck
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Öl
- 300 g Samtfußrüblinge
- 500 g frische Tortellini
- 500 ml Sahne
- 1 TL Paprikapulver - edelsüß
- ½ TL Thymian - getrocknet
- ½ TL Oregano - getrocknet
- 2 TL Salz
- 1 TL frischer Pfeffer
- 150 g geriebener Cheddar



Zubereitung



Die Zwiebeln und den Speck fein würfeln und mit etwas Öl glasig anschwitzen. Dann die geputzten Samtfußrüblinge (nur die Hüte verwenden) und den fein gewürfelten Knoblauch hinzugeben und leicht anbraten.

Das Ganze mit den Tortellini und den Gewürzen im Dutch Oven oder in einer Auflaufform vermengen, mit der Sahne übergießen und dem Cheddar bestreuen.

Den Dutch Oven für 30 Minuten mit 5 durchgeglühten Briketts unter und 15 auf dem Deckel befeuern oder die Auflaufform bei 200 °C in den Ofen.

Das Rezept funktioniert übrigens auch sehr gut mit Champignons aus dem Supermarkt (*Agaricus bisporus*)!



Guten Appetit!