

Shiitake Spaghetti



Für 4 Portionen

2	Schalotten
400 g	Pilze (Shiitake)
1 EL	Butter
200 ml	Weisswein, trocken oder Bouillon
2,5 dl	Vollrahm
2 EL	Crème fraîche
Salz und Pfeffer	
Zitronensaft	
1 Bund	Schnittlauch
400 g	Spaghetti

Und so wirds gemacht:

Die Schalotten fein würfeln. Pilze je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Pilze zugeben und 3-4 Minuten mitbraten.

Mit Wein oder Bouillon ablöschen. Rahm dazugeben, 10 Min. köcheln lassen. Crème fraîche am Schluss dazu geben und nur kurz warm werden lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Sosse rühren.

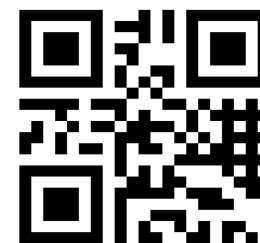
Währenddessen die Spaghetti im Salzwasser kochen.

Die Spaghetti abtropfen und mit der Pilzsauce vermischen.



Kochzeit gesamt: 30 Minuten

vegetarisch



pilzland.ch

info@pilzland.ch