

Stroh und Heu an Pilzsauce



Zutaten

400 g Champignons
200 g Shiitakepilze
1 Zwiebel, mittelgross
2 Knoblauchzehen, gross
1 Bund Petersilie, glattblättrig
Salz
3 Esslöffel Olivenöl
1 Becher Crème fraîche, (180 g)
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
400 g Teigwaren, frisch, \"Stroh und Heu\"
ersatzweise 250 g getrocknete feine Nudeln
Parmesan, nach Belieben

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Champignons und Shiitakepilze kurz kalt spülen, dann mit Küchenpapier trockentupfen. Die Stiele der Champignons leicht zurückschneiden, dann die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Die zähen Stiele der Shiitakepilze entfernen und die Hüte in feine Streifen schneiden.

2 Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

3 In einer grossen Pfanne für die Teigwaren reichlich Salzwasser aufkochen.

4 In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Dann die Petersilie beifügen und kurz mitdünsten. Nun die Hitze höher stellen, die Pilze dazugeben, kräftig salzen und alles auf grossem Feuer so lange dünsten, bis alle Pilzflüssigkeit verdampft ist. Zuletzt die Crème fraîche beifügen und die Sauce mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und wenn nötig mit Salz würzen.

5 Die Teigwaren ins kochende Salzwasser geben und nur gerade 2–3 Minuten, getrocknete Teigwaren nach Angabe auf der Packung, bissfest garen. Abschütten, gut abtropfen lassen, dann sofort mit der Pilzsauce mischen und in tiefen Tellern anrichten. Nach Belieben mit Parmesanspänen bestreuen.