

Austernpilz - Sauce

Kategorien: Sauce, Nudeln, Küche, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Austernpilze, frisch
2		Knoblauchzehen
1/2	Teel.	Ingwer
1		Bundzwiebel mit Gruen
125	ml	Sahne, suess
500	Gramm	Tagliatelle
		Salz
		Pfeffer
		Cayenne-Pfeffer

Anleitung:

Die Pilze putzen und in Streifen schneiden. In einer sehr heissen Pfanne, die ohne Fett aufgesetzt wurde, trocken anbraten. Die Pilze braten zunaechst an, loesen sich dann aber wieder, wenn sie ihr Wasser abzugeben beginnen.

Knoblauch, Ingwer und Zwiebel in kleine Wuerfel schneiden. Wenn die Pilze trocken sind und zu roesten beginnen, Wuerzzutaten untermischen und Sahne angiessen. Wuerzen noch einen Moment durchkochen, auf den gekochten Nudeln anrichten.