Fettuccine - Ai Funghi

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Teigwaren; z.B. Fettuccine
		Salzwasser; siedend

SAUCE

2	Essl.	Olivenoel
1		Schalotte; fein gehackt
1		Knoblauchzehe; gepresst
250	Gramm	Champignons; in Scheibchen
250	Gramm	Austernpilze in 1 cm
		Breiten Streifen
20	Gramm	Getrocknete Steinpilze
		Eingeweicht, abgetropft,
		Gehackt
1	Essl.	Mehl
1	Teel.	Thymianblaettchen
100	ml	Weisswein
100	ml	Kraeftige Gemuesebouillon
100	ml	Rahm
1/2	Teel.	Salz
		Pfeffer; nach Bedarf

Anleitung:

Sauce: Oel in einer Bratpfanne warm werden lassen. Schalotte und Knoblauch andaempfen. Pilze beigeben, ca. fuenf Minuten mitdaempfen. Mehl und Thymian beigeben, mischen. Wein und Gemuesebouillon dazugiessen, aufkochen. Rahm dazugiessen, wuerzen.

Inzwischen Teigwaren al dente kochen,abtropfen, mit der Sauce servieren.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de