

## Pasta mit Frischen Steinpilzen

Zutaten für: 4 Portionen

750	Gramm	Steinpilze, frische	
200	Gramm	Speck, durchwachsenen	
2	klein.	Schalotte(n)	
500	Gramm	Nudeln, Pasta (Spaghetti/Tagliatelle..)	
4	Blätter	Salbei, frischer	
250	ml	Sahne	
1	Essl.	Olivenöl	
1	Essl.	Butter	
1		Zehe/n	Knoblauch

### Anleitung:

So simpel und so lecker. Die Steinpilze putzen (nicht waschen!) und in Scheiben schneiden. Eine tiefe Pfanne mit der gepellten Knoblauchzehe ausreiben. Olivenöl hineingeben und die klein geschnittenen Schalotten darin anschwitzen. Den Speck ebenfalls klein würfeln und mit den Steinpilzen und etwas Butter dazugeben und braten, bis die Pilze eine leichte Bräunung annehmen und das Wasser verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Den in dünne Streifen geschnittenen Salbei noch kurz mit anbraten und alles mit der Sahne aufgießen. Etwas einköcheln lassen bis die Sauce eine leicht cremige Konsistenz hat.

Mit den Spaghetti/Tagliatelle anrichten.

Dazu passt ein trockener Weißwein.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe