

Pfifferlinge in Petersiliensahne

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Pfifferlinge/Schwammerl,geputzt,evt.halbiert
1	Bund	Petersilie (glatt), gehackt
2		Zwiebeln, fein gewürfelt
3	Essl.	Butter
200	ml	Trockener Weißwein
300	Gramm	Schlagsahne
		Pfeffer, Salz, Zucker
1-2	Teel.	Zitronensaft
500	Gramm	Fettucine

SUPER - SOMMER - SACHE

Anleitung:

Pfifferlinge mit Zwiebeln in Pfanne in der Butter 5 Min. unter Wenden anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Wein in Pfanne geben, bei starker Hitze bis auf ca. 5 EL einkochen lassen, 100 g Sahne zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen, Vorgang noch 2x wiederholen (so wird der Geschmack kräftiger), Pilze zur Sauce geben und würzen, mit Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Warmhalten.

Fettucine nach Angabe kochen. Petersilie und 4 EL Nudelwasser unter die Sauce heben. Abgegossene Nudeln mit der Sauce vermischen und servieren.