

Piemonter Pilz - Sauce

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Steinpilz, frisch
1	klein.	Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Petersilie
60	Gramm	Butter
100	ml	Weisswein, trocken
3	Essl.	Sahne, suess
500	Gramm	Tagliatelle
100	Gramm	Fontina-Kaese, jung
2	Essl.	Parmesen-Kaese
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Die frischen Steinpilze putzen, getrocknete (30g) in handwarmen Wasser eine Stunde einweichen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Petersilie in Streifen schneiden. 30g Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin anduensten. Ehe sie Farbe nehmen, die Steinpilze dazugeben und leicht anbraten.

Mit Weisswein abloeschen und diesen fast gaenzlich einkochen. Gegebenenfalls das Einweichwasser hinzufuegen und ebenso einkochen. Petersilie hinzugeben und die Sauce angiessen. Salzen und pfeffern.

Inzwischen die Nudeln in Salzwasser kochen. Abgiessen, etwas vom Kochwasser zurueckbehalten. Die Pilze auf die Nudeln geben, die restliche Butter und den Fontina-Kaese in Stuecken darueber verteilen, den geriebenen Parmesan darueberstreuen. Mit etwas heissem Nudelwasser anfeuchten, mischen und sofort zu Tisch bringen.

Tip: Es eignen sich genauso Morcheln, Braunkappen, Austernpilze und Champignons.