

## Pilz - Farfalle

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |   |
|-----|-------|---|
| 600 | Gramm | Austernpilze  |
| 1   |       | Zitrone; Saft davon   |
| 1   |       | Knoblauchzehe   |
| 2   | Bund  | Lauchzwiebeln   |
| 4   | Essl. | Öl  |
| 6   | Essl. | Gemüsefond, 5fach konzentriert, aus dem Glas                                |
| 4   | Essl. | Wasser  |
| 8   | Essl. | Mascarpone; italienischer Doppelrahm-Frischkäse<br>Ersatzweise Crème double |
| 1   | Bund  | Petersilie  |
|     |       | Salz  |
|     |       | Pfeffer   |
| 350 | Gramm | Farfalle Schmetterlingsnudeln   |
| 50  | Gramm | Parmesankäse  |

### Anleitung:

Pilze abbürsten, in Streifen schneiden, mit wenig Zitronensaft beträufeln. Knoblauch feinblättrig schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen, schräg in Stücke schneiden. Pilze im Öl groß braten, aus der Pfanne nehmen. Im Pfannenfett die Lauchzwiebeln mit Knoblauch andünsten, mit Zitronensaft, Gemüsefond und Wasser aufgießen. Mascarpone und gehackte Petersilie unterheben, salzen, pfeffern. Nudeln in Salzwasser in etwa 8 Minuten garen. Die Pilze unter die Sauce heben, zu den Nudeln servieren, mit frisch geriebenem Käse überstreuen.

Getränk: Rotwein aus der Provence

Pro Portion: 690 kcal/2900 kJ