

Toskanische - Pilzsauce

Zutaten für: 4 Portionen

15	Gramm	Getrocknete Steinpilze
150	Gramm	Magerer Schinkenspeck
200	Gramm	Zuckerschoten
2		Karotten
1		(oder 2) Kohlrabi
1	klein.	Junge Sellerieknolle mit Grün
2		Zucchini
1/2	Bund	Glatte Petersilie
		Salz
		Butter
		Pfeffer; frisch gemahlen
125	Gramm	(oder 250 g) Creme fraiche

Anleitung:

Die Steinpilze in ein Töpfchen geben, mit 1/4 Liter kochendem Wasser übergießen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen zum Nachgüllen. Den Schinkenspeck würfeln. Die Zuckerschoten putzen und, falls nötig, einmal schräg durchschneiden. Karotten, Kohlrabi und Sellerie waschen, putzen und in schmale Stifte schneiden, Zucchini würfeln. Selleriegrün und Petersilie hacken. Schinkenspeck mit der Butter zusammen in eine genügend grosse Pfanne geben und erhitzen. Das Gemüse (ausser den Zucchini) zugeben und einige Minuten andünsten. Die Steinpilze samt Brühe zufügen, salzen, pfeffern und etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Nach 5 Minuten die Zucchini hineingeben. Das Gemüse sollte noch bissfest sein. Mit Creme fraiche verfeinern, mit den Teigwaren mischen und in einer grossen Form oder Schüssel auftragen.