

Pasta mit Pfifferlingen

Kategorien: Teigwaren, Pilz, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Frische Bandnudeln
500	Gramm	Pfifferlinge
200	Gramm	Crème double
2		Schalotten, fein geschnitten
3	Bund	Blattpetersilie, fein Geschnitten
1/8	Ltr.	Kalbsfond
2	Essl.	Sherry oder Weisswein
		Salz, Pfeffer, Zucker
		Butter zum Anbraten

Anleitung:

Die Pfifferlinge putzen und vorbereiten. Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Schalotte in Butter mit 1/2 TL Zucker anbraten. Die Pfifferlinge zugeben und bei starker Hitze mitbraten. Mit Fond, Sherry und Crème double abloeschen und bei starker Hitze ca. 5 Minuten lang einkochen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und die Petersilie unterruehren. Mit den frisch gekochten Bandnudeln vermischen und servieren.