

Trofie mit Maipilz - Sauce

Kategorien: Hauptspeise, Teigwaren, Pilz, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

100	Gramm	Weizenmehl Type 405
50	Gramm	Weizengriess
70	ml	Wasser
1	Teel.	Olivenoel
200	Gramm	Wald-Maispeisepilze (oder Champignons)
1		Schalotte, fein gewuerfelt
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
250	ml	Sahne
1	Teel.	Mehlbutterm (Mehl und weiche Butter zu Gleichen Teilen gemischt)
1/2	Bund	Blattpetersilie, fein Gehackt
4	Essl.	Parmesan, frisch gerieben Salz, Pfeffer Muskat Butter

Anleitung:

Mehl, Griess, Wasser, Olivenoel und eine Prise Salz in eine Schuessel geben und zu einem Teig kneten. Diesen abdecken und im Kuehlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

Aus dem Teig auf einer bemehlten Flaechen eine lange Wurst rollen, davon 1 cm grosse Stuecke abschneiden und diese wie kleine Schupfnudeln formen. Diese Trofie in kochendem Salzwasser garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Knoblauch und Pilze zugeben und anbraten. Sahne angiessen und alles gut durchkochen. Mit Mehlbutterm die Sauce binden, Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen.

Die Trofie in einer Pfanne mit Butter erwaermen, mit etwas Salz und Pfeffer wuerzen und anrichten. Die Pilzsauce darueber geben und mit Parmesan bestreuen.