



WILDPILZE MIT NÜDELI

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 1. Std.

Zubehör:
Back- oder Rasierpinsel

Zutaten

- ⇒ 500 g Wildpilze – je nach Sammlerglück dazukaufen
- ⇒ 3 EL Olivenöl
- ⇒ 1 Zwiebel, gehackt
- ⇒ 6 dl Vollrahm
- ⇒ Salz und Pfeffer
- ⇒ 1 Handvoll Kräuter nach Belieben (z. B. Peterli)
- ⇒ 350 g Teigwaren
- ⇒ (z.B. chinesische Nüdeli)
- ⇒ ½ TL Maizena, in kaltem Wasser angerührt

Zubereitung

Wildpilze rüsten: Pilze mit einem Pinsel sorgfältig reinigen. Nur stark verschmutzte Pilze kurz unter fließendem Wasser abspülen. Stielende, so weit verschmutzt, abschneiden. Grössere längs halbieren.

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel dazugeben. Pilze kurz mitbraten.

Mit Vollrahm ablöschen und mind. 30 Min. köcheln.

In den letzten 10 Min. Maizena dazugeben. Unterdessen Teigwaren al dente kochen.

Pilzsauce abschmecken, auf Nudelnest mit Kräutern servieren.

Tipp: Dunkles Brot, z. B. Pagnolbrot, dazu servieren.