

Pasta mit Austernseitlingen



- Nudeln
 - 1 Schalotte
 - Sahne
 - Schmand
 - frische Petersilie
 - Salz
 - Pfeffer
 - Olivenöl
-
- Pilze waschen und in Stücke schneiden
 - Schalotte in kleine Würfel schneiden
 - Petersilie hacken
 - Schalotten andünsten
 - Pilze dazugeben, ca. 5 min schmoren
 - mit Salz und Pfeffer würzen
 - etwas Brühe oder Wasser dazugeben
 - ca. 10 min leicht köcheln
 - Sahne nach Geschmack zugeben
 - 1 - 2 EL Schmand dazu
 - mit den gekochten Nudeln anrichten
 - Petersilie drüberstreuen