

Papardelle mit Pilzen (4 Personen):

Pasta:

400 g Papardelle

nach Packungsbeschreibung im Salzwasser „al dente“ kochen;

1 Tasse Pasta Wasser

auffangen und beiseitestellen; Pasta abseihen;

Pilzsauce:

2 Zwiebeln

und

1 Knoblauchzehe

klein schneiden und in

4 EL Olivenöl

anbraten

250 g Champignons

würfeln und ebenso mit den Zwiebeln anbraten, mit

100 ml Weißwein

ablöschen, den Alkohol ein bisschen verdampfen lassen;

300 ml Gemüsebrühe

dazu geben und alles einreduzieren;

1 Schuss Sahne (250 ml)

hinzufügen und nochmals einkochen, gegebenenfalls, mit aufgefangenem Pasta Wasser verdünnen;

Papardelle in Pilzsauce schwenken und mit scharf angebratenen Pilzen toppen;

Topping:

- scharf angebratene Pilze (ev. mit Teryaki-Sauce würzen) &
- getrocknete Pilze