

PASTA MIT PFIFFERLINGEN, SAHNESOÛE & PARMESAN

Zutaten für 2 Portionen:

200 g	Spaghetti
200 g	Pfifferlinge
1 rote	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
200 g	Schlagsahne
100 ml	Weißwein
50 g	Geriebener Parmesan *
1 EL	Öl zum Anbraten
	Salz und Pfeffer
	Schnittlauch



Zubereitung:

Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Pfifferlinge putzen, Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Öl anbraten. Pfifferlinge dazugeben und kurz rösten. Mit Weißwein ablöschen, Sahne nach einigen Minuten einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti abgießen, mit Soße und Parmesan vermengen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

* alternativ: Grana Padano / Bergkäse