



Pasta mit Wildpilzen

Für 4 Personen

2 EL Butter
 1 Zwiebel, fein gehackt
 800 g Pfifferlinge, Steinpilze oder
 eine Mischung aus Champignons
 und Austernpilzen, dünne Scheiben
 Salz
 200 ml Sahne
 2 EL Crème fraîche
 2 EL trockener Weißwein
 300 g Tagliatelle
 schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
 2 EL Petersilie, fein gehackt
 80 g Parmesan, frisch gerieben

Wenn Sie nicht der Typ sind, der im Morgengrauen durch neblige Wälder pirscht und unterm Laub nach Pilzen stöbert, versuchen Sie's auf dem Gemüsemarkt. Dort gibt es im Sommer und Herbst Pfifferlinge und Steinpilze körbewise. Die Pasta gelingt auch mit zahmen Zuchtpilzen, mit einer Mischung aus Champignons und Austernpilzen.



1. Butter in einer Pfanne mit dickem Boden schmelzen. Zwiebeln darin unter Rühren goldgelb braten. Pilzscheiben hinzufügen, unter Rühren 4 Minuten braten, leicht salzen.
2. Pilze in ein Sieb abgießen. Den Pilzsaft auffangen. Pilzsaft in die Pfanne gießen, mit Sahne vermischen. Die Sauce etwas einkochen. Crème fraîche und Weißwein unterrühren, noch ca. 3 Minuten köcheln. Die Sauce soll sämig, cremig sein. Pilze zurück in die Sauce geben, kurz erhitzen.
3. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. Die heißen, gut abgetropften Nudeln mit der Pilzsauce vermischen. Mit Pfeffer und Petersilie bestreuen. Parmesan zu den Nudeln reichen.