



Pasta mit Pilzrahmsauce

Zubereitung

Die getrocknete Pilze gut waschen und in 300ml warmem Wasser ca. 30 Minuten einweichen. Die Schalotten schälen und fein würfeln und Champignons säubern und vierteln. Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin anbraten. Die Champignons zugeben und goldbraun braten.

Getrocknete Pilze im Einweichwasser und Sahne zugießen, aufkochen. Den Soßenbinder einrühren und ca. 1 Minute kochen. Vom Herd nehmen, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Die Nudeln mit der Sauce anrichten!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sophie Mildred.

Zutaten

25 g getrocknete Mischpilze

Salz

1-2 EL Bona-Öl

200 gr Schlagobers

2-3 EL heller Soßenbinder

1-2 EL Zitronensaft

Pfeffer

1 Prise Zucker

2 Schalotten

350 g Champignons

250 g Nudeln