
Typ: Pasta **Quelle:** Uni KL Rezeptsammlung 18970 ***

Bemerkungen: Auf das Mehl kann an der Soße m.E. verzichtet werden, dafür Flüssigkeit, z.B. Milch oder Brühe (wird sonst leicht trocken).
An die Soße können zum Schluss ruhig mehr feine Kräuter wie Basilikum, Estragon, Schnittlauch o.ä.

Zutaten: 10 g Steinpilze, getrocknet
250 g Bandnudeln
Salz
2 EL Oel
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
500 g Champignons
1 EL Zitronensaft
3 Thymianzweige
250 g Sahne, suess
1 TL Mehl
2 Petersilienzweige

Rezept: Trockenpilze waschen und 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Nudeln in reichlich Salzwasser mit Oel gar kochen, heiss abschrecken und warm stellen.

Zwiebelwuerfel mit zerdrueckter Knoblauchzehe in einem Topf in Butter glasig duesten. Geputzte, geviertelte oder in dicke Scheiben geschnittene Champignons mit Zitronensaft betrauefeln. Zusammen mit den abgetropften Trockenpilzen in den Topf geben. Gewaschenen, gezupften Thymian einstreuen und alles 5 Minuten duesten.

Sahne mit Mehl verruehren, Pilze damit aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln und gezupfte Petersilienblaetter darunterheben. Auf einer vorgewaermten Platte anrichten.

** Gepostet von: Joachim M. Meng
Erfasser: Joachim
Datum: 01.04.1996