Artikel vom 04.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nudeln-mit-cremiger-pfifferlingsauce

Nudeln mit cremiger Pfifferlingsauce



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Spaghetti

400 g frische Pfifferlinge

2 Becher Schlagsahne

1 weiße Zwiebel

1 Esslöffel Speisestärke

Salz

Pfeffer

Muskatnussabrieb

Pilzgewürzmischung zum Beispiel von Herbaria

Öl zum Braten

ein Schuss Wasser

optional Petersilie.

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser füllen, Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in eine tiefe Pfanne geben, die Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig andünsten. Während die Zwiebeln braten, die Pfifferlinge putzen und vom groben Dreck befreien. Im Anschluss die Pilze zu den Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Sobald das Wasser im Kochtopf kocht, die Spaghetti hinzufügen und kochen, bis sie bissfest sind. Haben die Zwiebeln Farbe angenommen, kommt nun die Sahne in die Pfanne dazu. Salz, Pfeffer, Muskatnussabrieb und Pilzgewürz nach Geschmack hinzufügen. Die Mischung leicht aufkochen lassen, aber Vorsicht, dass die Sahne nicht anbrennt. Wer mehr Sauce wünscht, kann noch einen Schuss Wasser, etwa 100 ml hinzugeben. Die Speisestärke hinzu sieben und rühren, bis die Sauce schön sämig ist. Zum Servieren die Spaghetti abgießen und auf einen tiefen Teller platzieren. Die Sauce mit den Pfifferlingen darüber geben. Je nach Geschmack noch frische Petersilie über die Nudeln geben.

Tipp: Optional können auch Speckwürfel mit zubereitet werden. Diese kommen nach den Zwiebeln und vor den Pfifferlingen in die Pfanne.