

MORCHELBRÖTCHEN - VORSPEISE

Zutaten für 2 pers.: 20 gr. getrocknete Morcheln, Oliven Öl, Schnittlauch, 1/2 Glas Weißwein, geröstete Weißbrotscheiben.
Die Morcheln in lauwarmen Wasser mit Milch einweichen.

Gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Bei schwacher Hitze die Morcheln in einer Pfanne mit dem Olivenöl und dem Schnittlauch 20 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Bei stärkerer Hitze mit Weißwein ablöschen. Heiß auf dem gerösteten Brot servieren.

BANDNUDELN MIT MORCHELN

Zutaten für 2 pers.: 20 gr getrocknete Morcheln, Bandnudeln, Olivenöl, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 1/2 Glas Weißwein, Parmesankäse.

Die Morcheln mit lauwarmen Wasser und Milch einweichen.

Abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl, Schnittlauch, Salz und Pfeffer, 15 Minuten lang bei Schwacher Hitze köcheln.

Bei stärkerer Hitze mit Weißwein ablöschen, die gekochten Nudeln darunter mischen, mit Parmesan bestreuen.

RÜHREI MIT MORCHELN

Zutaten für 2 pers: 30 gr. getrocknete Morcheln, 4 Eier, 2 EL. Milch oder Sahne, 1. Glas trockenen Weißwein, 2 EL. ger. Parmasankäse, Butter, 1 EL. Olivenöl, Schnittlauch, Zwiebel, Salz, Pfeffer.
Die Morcheln mit lauwarmen Wasser und Milch einweichen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne die Morcheln mit einer Nuß Butter, 1 EL. Olivenöl und dem Schnittlauch 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Bei stärkerer Hitze mit dem Weißwein ablöschen. Die Eier schlagen, Salz, Pfeffer, Milch und Parmesankäse unterrühren.

In einer beschichteten Pfanne, die gehackte Zwiebel in einer Nuß Butter goldgelb anbraten, Eiermasse und bereits gekochte Morcheln hinzufügen. Heiß servieren.

RICETTARIO REZEPTE

Funghi di Bosco *Pilze*

SPUGNOLE (Morchelle) Morcheln