



Nudeln
mit Pilzsauce
Nouilles
sauce aux champignons
Tagliatelle
ai funghi

Für 3 – 4 Personen

Sauce

Olivenöl oder anderes Öl
1 Schalotte, fein gehackt
ca. 20 g getrocknete Steinpilze, in
kaltm Wasser eingelegt, abgetropft
400 g Champignons, geviertelt
2 dl Weisswein
1 dl Gemüsebouillon
1/4 Teelöffel getrockneter Thymian
Salz, nach Bedarf
Pfeffer aus der Mühle
150 g getrocknete, in Öl eingelegte
Tomaten, abgetropft, in feinen
Streifen

Nudeln

2 Rollen Pasta-Teig ausgewallt, in
ca. 1/2 cm breite Nudeln geschnitten
Salzwasser
1,8 dl Halbrahm
2 Briefli Safran

Garnitur

50 g geriebener Parmesan

Sauce: Öl warm werden lassen, Schalotten andämpfen, Pilze begeben, mitdämpfen. Mit dem Wein ablöschen, zur Hälfte einkochen. Bouillon begeben, würzen, 5 Minuten köcheln. Tomaten zur Sauce geben, kurz mitköcheln.

Nudeln: im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen. Rahm in derselben Pfanne aufkochen, Safran begeben, Nudeln daruntermischen, in vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce darüber geben. Mit dem Parmesan servieren.

