Schinken-Pilz-Soße zu Nudeln

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 500g Champignons
» 250g Austernpilze
» 1 Stange Porree
» 1 Bd. Petersilie
» 350g Tortiglioni
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Öl
» 100g Schinkenspeck
» 1 1/2 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 125g Crème fraîche
» 2-3 EL Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
bis zu 15min

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

Vorbereitung

- Pilze putzen, evtl. waschen, etwas klein schneiden
- Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden
- Petersilie waschen, hacken
- Schinken würfeln
- Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten

Soße zubereiten

- Öl erhitzen
- Pilze anbraten
- salzen und pfeffern
- Pilze herausnehmen
- Schinken und Porree im Fett anbraten
- ⅜l Wasser angießen, aufkochen
- Brühe und Crème fraîche einrühren
- Pilze wieder dazu geben
- Soßenbinder einrühren, aufkochen
- salzen und pfeffern
- Petersilie einrühren

- Nudeln mit der Soße anrichten

Nährwerte: 490kcal pro Portion

angelegt am: 17.09.2008 Rezept-Nr: 2294

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke