

# 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
- 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