



KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

ZUTATEN

- 400g Linguine
{Tagliatelle/Bandnudeln}
- 1 EL Olivenöl
- 150g Bauchspeck
- 1 Knoblauchzehe
- 1 große Zwiebel
- 300g Pfifferlinge
- 150g Champignons
- 40ml Weißwein
- 150ml Gemüsebrühe
{=2 TL Instantbrühe}
- 1 Stängel Rosmarin
{oder 1 EL Rosmarin}
- 150g Schmandt
- Prise Zucker
- Salz

REZEPT: LINGUINE IN PFIFFERLINGSRAHM

1. Die Linguine in Salzwasser bissfest kochen
2. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl anbraten
3. Knoblauch zerdrücken und mit klein geschnittener Zwiebel zum Bauchspeck geben
4. Pfifferlinge putzen und je nach Größe halbieren, Champignons putzen und ebenfalls ggf. halbieren. In die Pfanne zum Bauchspeck und Zwiebeln geben und mit anbraten. Alles mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen
5. Brühe zugeben, Rosmarinstängel in die Pfanne geben und alles weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
6. Schmandt zugeben, unterrühren und alles mit einer prise Zucker und Salz abschmecken
7. Linguine auf Teller drapieren und mit Pfifferlingsrahm servieren

REICHT FÜR 4 PERSÖNCHEN
DAUERT 40 MINUTEN



MEIN TIPP:

Pilze verlieren unheimlich viel Wasser und schrumpfen stark. Wenn die Flüssigkeit der Pilze zu viel wird entweder ein wenig abschöpfen oder "weg köcheln", da sich sonst der Geschmack des Weißweins und der Brühe zu sehr verdünnt und die Soße am Ende zu fad schmeckt.

NOTIZEN

smeeft niek. giff dat niek
KÜCHEN DEERN

