

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Pfifferlinge in Sahnesoße

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g Pfifferlinge
250 g breite Nudeln
100 g süße Sahne
2 Scheiben gekochter Schinken (in Streifen geschnitten)
1 Bund Schnittlauch (in Röllchen geschnitten)
etwas Butter für die Pfanne
1 kleine Zwiebel (gehackt)
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen (nicht abschrecken).

Pfanne erhitzen, Butter, Zwiebeln und kurz darauf die geputzten Pfifferlinge hineingeben, salzen und pfeffern, mit ein wenig Nudelwasser ablöschen, kurz einen Deckel auflegen, Deckel abnehmen und den entstandenen Fond etwas einreduzieren.

Den Schinken und den Schnittlauch zu den Pilzen geben und mischen. Geschlagene Sahne zugeben und vorsichtig erhitzen, bis die Soße leicht cremig wird.

In vorgewärmten Pastatellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Getränkeempfehlung: Ein gut gekühlter Rosé Wein.

Wirtschaft zum Kranz

Bergstraße 3 | D-78315 Radolfzell-Liggeringen
Telefon +49 (0) 7732 103 66 | www.kranz-duennele.de



www.bodenseewest.eu