Rezept

Spaghetti mit Pilzsugo

Ein Rezept von Spaghetti mit Pilzsugo, am 12.10.2024

Zutaten

25 g	getrocknete Steinpilze
je 100 g	Kräuterseitlinge und Egerlinge
1	Knoblauchzehe
	Salz
1/8 l	trockener Weißwein
400 g	Spaghetti
4 EL	gehackte Petersilie
250 g	Austernpilze
2	Zwiebeln
3 EL	Öl
	Pfeffer
150 g	Crème fraîche
80 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
50 g	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 702 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Steinpilze in 150 ml lauwarmem Wasser 30 Min. einweichen. Inzwischen die frischen Pilze putzen und trocken abreiben, die Strünke der Austernpilze abschneiden. Kleine Pilze ganz lassen, größere in Stücke oder Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die frischen Pilze darin bei starker Hitze ca. 2 Min. anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und die Pilze weiterbraten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2. Den Bratensatz mit dem Wein ablöschen. Die getrockneten Steinpilze samt Einweichflüssigkeit dazugeben. Die Crème fraîche unterrühren und alles bei starker Hitze ca. 8 Min. cremig einköcheln lassen.

3. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

4. Die getrockneten Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Tomaten mit den beiseitegestellten Pilzen und der Petersilie in die Sauce geben, unterrühren und kurz ziehen lassen. Den Pilzsugo mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit dem Pilzsugo in tiefen Tellern anrichten und mit dem Parmesan bestreuen.