

Frische Steinpilze auf Nudeln

4-Personen

Zutaten:

400	-	gr Teigwaren, vorzugsweise breite Nudeln
400	-	gr Steinpilze, geputzt
1	-	EL Bratbutter
1	-	Knoblauchzehe
4	-	Thymianzweige
360	-	gr Crème fraîche
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

In einer grossen Pfanne viel Wasser aufkochen und salzen.
Die Teigwaren darin al dente kochen.

Inzwischen die grossen Pilze vierteln oder halbieren. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und die Pilze darin rundum braten. Knoblauch dazu pressen. Thymianblättchen von den Zweigen streifen, begeben und kurz mitdünsten.

Crème fraîche dazu geben und alles erhitzen.

Nudelwasser abgiessen, die Nudeln in vorgewärmte Teller anrichten und die Pilze darauf geben.

Nach Belieben mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Tipp:

Anstelle der Steinpilze können Eierschwämme, Champignons oder auch gemischte Pilze verwendet werden.

Als Hauptspeise oder in kleinerer Menge auch als Vorspeise einfach und gut!