



Farfalle mit Kräuterseitlingen

Mit Kurkuma, eine raffinierte Variante einer Pilzrahmsauce.

Zutaten:

für 4 Portionen

- 400 g Kräuterseitlinge
- etwas Bratöl/Olivenöl oder Butter
- frische Kräuter (glatte Petersilie, Schnittlauch, Thymian)
 - 300 ml Sahne
 - eine Zwiebel
- Salz, Pfeffer, frischen Kurkuma, eine Knoblauchzehe
 - 500 g Farfalle

Zubereitung:

Pilze nach Bedarf putzen, in Scheiben schneiden und in dem Fett anbraten. Die Zwiebel schälen und in Streifen geschnitten dazu geben, wenn die Pilze kein Wasser mehr lassen, leicht salzen. Nun das Nudelwasser aufsetzen und großzügig salzen. Wenn die Zwiebeln schön gebräunt sind, den sehr fein geschnittenen Kurkuma dazu geben und mit der Sahne ablöschen. Die restlichen Kräuter und den Knoblauch fein gehackt dazugeben und solange einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Nudeln kochen, abschütten, auf vier große Pastateller verteilen und mit der Sauce anrichten.

Mit frischen Kräutern dekorieren und servieren.

Natürlich lecker. Natürlich nachhaltig.

Die einzigartigen Pilzspezialitäten.

www.rhpz.de | info@rhpz.de
Milchweg 66 | 47608 Geldern | +49 2831 97432-0

RPZ
Rheinische Pilz-Zentrale