

Spirelli mit Pilzsoße

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Spirelli (oder Fusili)
- 3 Liter Wasser, 2 Esslöffel Salz
- 500 g Waldpilze (Steinpilze, Maronen), geputzt und zerkleinert
- 1 Zwiebel
- 100 g Schinkenwürfel
- etwas Knoblauch (granuliert)
- 4 Esslöffel Olivenöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 ml Kaffeesahne
- 1 kleines Bund Petersilie
- evtl. 1 Teelöffel Zitronensaft

Zubereitung

Das Wasser mit 2 Esslöffel Salz zum Kochen bringen, die Spirelli dazugeben und ungefähr 10 Minuten kochen. Die Spirelli müssen bissfest sein. In einem Durchschlagsieb abgießen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, darin Zwiebelwürfel glasig werden lassen. Schinkenwürfel mit Knoblauch dazugeben und kurz im Öl wenden.

Die geputzten und zerkleinerten Pilze hinzugeben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Umrühren ca. 5 Minuten braten. Anfallende Flüssigkeit dabei verdampfen lassen. Kaffeesahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen.

Herd ausschalten und die gehackte Petersilie darüber streuen und unterheben.

Mit Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf Salz und Zitronensaft hinzugeben.

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

