Nudeln mit Morchelsauce

Die Nudeln mit Morchelsauce sind ein raffiniertes Pasta-Gericht für Genießer. Das Rezept mit den edlen Pilzen und cremiger Sauce sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

300 g	Morcheln
2 Stk.	Schalotten
30 g	Butter
2 EL	Weißwein, trocken
250 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
1 Spritzer	Zitronensaft
400 g	Nudeln (Bandnudeln, Tagliatelle, etc.)

Zubereitung

1. Für die **Nudeln mit Morchelsauce** die Pilze einzeln gründlich unter fließendem Wasser waschen, da sie oft Sand enthalten. Größere Morcheln halbieren oder vierteln und anschließend auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein zerhacken. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen, anschließend abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Die Schalotten schälen und fein zerhacken. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Morcheln zusammen mit den Schalotten darin etwa 10 Minuten sanft dünsten. Weißwein hinzugeben und einkochen lassen. Nach und nach Schlagobers angießen und alles etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

3. Die Nudeln zur Sauce in die Pfanne geben und gut vermengen. Die Nudeln mit Morchelsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern oder etwas Parmesan verfeinern.

Tipp

Außerhalb der Morchel-Saison zirka 30-40 g getrocknete Morchel verwenden und diese vor der Zubereitung zirka 5 Minuten in kaltes Wasser legen.