Nudeln mit Waldpilzsauce

Im Spätsommer und Herbst ist genau die richtige Zeit für Nudeln mit Waldpilzsauce. Mit diesem Rezept wird aus den frischen Pilzen ein leckeres Herbstgericht für Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 EL	Olivenöl
0.5 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Zweig	Majoran
500 g	Waldpilze (nach Belieben)
500 ml	Hühnerbrühe
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
500 g	Spaghetti
Nach Belieben	Parmesan

Zubereitung

1. Für die Nudeln mit Waldpilzsauce zunächst die Waldpilze gründlich putzen und in Scheiben schneiden, dabei Stängel und eingedrückte Stücke aufbewahren. Die Stängel und Stücke mit Hühnerbrühe aufkochen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Abseihen und den Fond auffangen.

2. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln darin bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Majoran

waschen, trocken tupfen, fein hacken und dazugeben. Pilze hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren rundherum anbraten.

4. Mit dem Pilzfond ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist. Schlag hinzufügen und eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln mit der Sauce anrichten und mit Parmesan bestreuen. Mit Majoran garnieren und servieren.

Tipp

Zu den Nudeln mit Waldpilzsauce schmeckt ein gemischter Salat.