



PASTA FUNGHI

Zutaten:

500g Bio-Nudeln von Gourmet Flamand
300g Steinpilze
1 EL Trüffelbutter
200ml Sahne oder Kochsahne

Zubereitung:

Die Nudeln nach Vorschrift kochen. Währenddessen die Steinpilze in etwas Olivenöl scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Beiseite stellen. Die Trüffelbutter schmelzen und Sahne angießen. Die Steinpilze dazugeben und kurz einkochen.

Die bissfesten Nudeln in der Pilz-Sahne-Soße schwenken und sofort servieren.