

Spaghetti mit Sommer Pfifferlingen

1 Paket Spaghetti

400 gr. Pfifferlinge

125 ml Gemüsebrühe (gehäufter Teelöffel)

3 Knoblauchzehen

3 Schalotten

Frischen Schnittlauch (Handvoll)

Frische Petersilie (Handvoll)

250 ml Sahne

125 ml Creme Fraiche

1 gestrichenen Teelöffel Zucker

Salz, Pfeffer, Pilzgewürz

Olivenöl (4 Esslöffel)

Weißwein (50 ml) - Riesling



Die Pfifferlinge säubern, Stile abschälen, halbieren.

Die Schalotten und die Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden.

Die Sahne mit der Creme Fraiche verrühren.

Die Petersilie und den Schnittlauch klein schneiden.

Einen großen Topf mit Wasser und 2,5 Teelöffeln Salz aufkochen und die Spaghetti garkochen. (8-10 Minuten)

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch hinzufügen und anschwitzen.

Die Pfifferlinge dazugeben und unter gelegentlichem Rühren anbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen und den Wein einreduzieren.

Mit der Pilzgewürzmischung bestreuen.

Den Zucker über die Pilze streuen.

Die Gemüsebrühe dazu geben, kurz aufkochen.

Die Sahne / die Creme Fraiche Mischung, Schnittlauch und Petersilie hinzufügen und alles ein paar Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Die Spaghetti aus mit einem Spaghetti Löffel aus dem Wasser nehmen und in die Pfanne geben. Alles vorsichtig miteinander verrühren und anschließend in Spaghetti Tellern servieren.