

PASTA „TRÜFFELGLÜCK“

Für 2 Portionen

250g	Tagliatelle mit Steinpilzen*
1	Zwiebel
10-20g	getrocknete Steinpilze
250g	frische Champignons
1 EL	Butter
200ml	Sahne
1 EL	„Trüffelglück“ von HERBARIA*

nach Belieben Salz & Pfeffer

Die Steinpilze in warmem Wasser einweichen. Die Zwiebel fein hacken. Die Champignons putzen und vierteln.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen.

Butter in einer hohen Pfanne erhitzen, Champignons und Zwiebeln darin ca. 4 Minuten dünsten. Die Sahne dazu geben und mit „Trüffelglück“ würzen.

Die eingeweichten Steinpilze gut abtropfen lassen, in die Pfanne mit der Sahnemischung geben und etwas vom Abtropfwasser für den guten Geschmack beigeben.

Alles kurz köcheln lassen und die in der Zwischenzeit gekochten Nudeln gut abtropfen lassen. Die Nudeln und die Trüffel-Sahne-Mischung gut vermischen und servieren. Guten Appetit!

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



www.gertrude20.de

*diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“

Copyright „Gertrude No.20®“

