



www.hermanns-feine-kost.de
@hermannsfeinekost

www.koeln-weiden.wajos.de
@wajoskoeln

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

PILZTAGLIATELLE

ZUTATEN:

- Olivenöl
- 2 Schalotten feingewürfelt
- 1 Knoblauchzehe feingewürfelt
- 150 ml Weißwein
- 3 EL Steinpilz Sauce
- 250 ml Gemüsefond oder -brühe
- 200 g Sahne
- Butter
- 2 EL geriebenen Parmesan, frisch gerieben
- Salz Pfeffer
- 250 g Champignons geviertelt

Zubereitung:

- Schalotten und Knoblauch in einem Topf glasig andünsten
- mit Weißwein ablöschen
- die Steinpilz Sauce einrühren und 2 Minuten einköcheln lassen
- Brühe / Fond hinzugeben
- 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
- Sahne hinzugeben
- Nochmals 8 Minuten köcheln lassen dabei die Hitze auf ein Minimum reduzieren
- Derweil die Champignons in einer Pfanne anbraten
- Zum Schluss einen guten Schlag Butter sowie den geriebenen Parmesan hinzugeben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen

Lasst es Euch schmecken.

Euer Hermann und das Wajos Team Rhein Center Köln Weiden.