

Pasta mit Morcheln

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Nudeln / Pasta	250 g
Vollmilch	1 Tasse(n)
Zwiebeln	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Pkg.
Butter	10 g
Getrocknete Morcheln / Morchelpilze	10 g

Zubereitung:

- 1.) Die getrockneten Morcheln mind. 15 Min. in Milch einweichen. Herausnehmen, abspülen und klein schneiden.
- 2.) Die Milch durch ein feines Sieb filtern u. auffangen.
- 3.) Pasta kochen.
- 4.) Zwiebel würfeln und in der Butter glasig andünsten.
- 5.) Milch, Sahne und Morcheln dazu geben.
- 6.) Aufkochen u. einkochen lassen, salzen, pfeffern und mit Brühe abschmecken.
- 7.) Mit der Pasta mischen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-234-Pasta-mit-Morcheln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at