

Penne ai Funghi

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Penne Rigate / Röhrennudeln	500 g
Suppenwürze / Suppengewürz / Brühergranulat	Etwas / nach Bedarf
Frische Pilze	500 g
Zwiebeln	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Penne in Salzwasser bißfest kochen. Inzwischen die Zwiebel fein hacken und in einem Topf mit etwas Fett anschwitzen. Dann die klein geschnittenen Pilze (Champignons, Eierschwammerl, Steinpilze...) zu der Zwiebel geben und etwas kochen lassen. Anschließend das Schlagobers einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Mit Suppenwürze, Salz und Pfeffer abschmecken und die fein geschnittene Petersilie beimengen. Das Pilzsugo eventuell noch mit etwas Einbrenn binden und über die Nudeln geben.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-905-Penne-ai-Funghi.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at