

# Rezepttipp aus der Region

## Nudeln MIT SCHWAMMERLSAUCE

(für 4 Personen)

### Zutaten

- 400g Schwammerln (Pfifferlinge, Steinpilze)
- 1 Stk Zwiebel
- 250ml Sahne
- 2TL Speisestärke
- 4 EL Parmesan
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- Salz und Pfeffer
- 400g Nudeln



### Anleitung

- In einer kalten Pfanne wird soviel Olivenöl gegossen, dass der Boden bedeckt ist. Die fein gehackte Zwiebel gold-braun anbraten. Danach die Schwammerl dazugegeben und erhitzten bis sie etwas Wasser lassen.
- Mit Sahne ablöschen, die mit Wasser vermengte Speistärke dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Die Sauce wird so lange eingeköchelt, bis sie dicklich wird. Zum Schluss den Parmesan dazugeben und mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.
- Die Sauce über die gekochten Nudeln geben und servieren.

Viel Spaß!

WE ARE FAMILY.®