

WILDPILZE MIT NÜDELI

Für 4 Personen

500 g Wildpilze

unter fließendem Wasser abspülen,
grössere längs halbieren

3 EL Olivenöl

in einer Bratpfanne erhitzen

1 Zwiebel

hacken, dazugeben

6 dl Vollrahm

ablöschen, mind 30 Min. köcheln

Salz und Pfeffer

würzen

1 Handvoll Kräuter

nach Belieben dazugeben
(z.B. Peterli)

½ TL Maizena

in kaltem Wasser anrühren, in den letzten
10 Min. zur Sauce geben

350 g Teigwaren

al dente kochen und mit Pilzsauce
anrichten

