

PASTA MIT SCHOPFTINTLING-SPECK-SAUCE



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 20 Min.



Zutaten:

- 250 Spaghetti
- 8 Schopftintlinge (*Coprinus comatus*), gewaschen, geputzt und klein gewürfelt
- 1 Stange Lauch
- 100 g Speck
- 1 Zwiebel
- 100 g Frischkäse
- Milch
- 1 EL Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter, nach Wahl



Zubereitung:

Spaghetti kochen, Zwiebel schneiden und in einer Pfanne anbraten, Speck dazugeben und kurz mitbraten. Lauch, Schopftintlinge würfeln und mit etwas Milch andünsten. Nach ein paar Minuten schrittweise den Frischkäse dazugeben und dazwischen immer wieder verrühren. Anschließend mit etwas Sauerrahm verfeinern, würzen, mit Kräutern bestreuen und mit den Nudeln servieren.

Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik

HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE