

Spaghetti mit Steinpilzsauce (2 Personen)

320 gr	Spaghetti, No. 7 (15 Min. Kochen)
150 gr	Speckwürfeli
1	Grosse Zwiebel fein gehackt
20 gr	Butter
100 gr	Doppelrahm-Frischkäse
125 gr	Sauerrahm
½ Bund	Peterli
30 gr	Getrocknete Steinpilze (1h in warmem Wasser einweichen)
50 gr	Tilsiter käse
N.B.	Muskatpulver
½ TL	Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Speck in der Pfanne braten
2. Zwiebeln begeben, weiterbraten
3. Mit Weisswein ablöschen
4. Sauerrahm begeben
5. Abschmecken mit Knoblauchpulver, Paprika, Muskatnuss, Pfeffer und Salz.
6. Doppelrahm-Frischkäse und den Sauerrahm begeben und ca. 5 Min. köcheln lassen.
7. Den Tilsiter darin schmelzen lassen.
8. Die Steinpilze mit etwas Salz und etwas Pfeffer und Muskatnuss würzen.
9. Die Sauce auf die frisch gekochten Spaghetti geben und servieren.

DAZU PASST

- Tomaten Mozzarella Salat