

# **Spaghetti mit Pfifferlings-Sahnesauce**

by Andreas - Sonntag, November 09, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/spaghetti-mit-pfifferlings-sahnesauce/>

Im Gegensatz zu Champignons, kann man Pfifferlinge nicht züchten. Sie gehören zu den wenigen Lebensmitteln, die es nur zu bestimmten Jahreszeiten gibt. Ich empfinde das als tröstlich. Denn für mich sind beispielsweise Erdbeeren zu Weihnachten eher befremdlich und das nicht nur aus ökologischen Gründen.

**500 gr frische Pfifferlinge**

**100 gr. Bacon**

**1 Zwiebel**

**1 Knoblauchzehe**

**1 Chilischote**

**1 EL gehackte Petersilie**

**2 EL heller Balsamicoessig**

**1 EL Zitronensaft**

**100 ml Gemüsebrühe**

**50 ml Sahne**

**2 EL Olivenöl**

**Pfeffer**

**Salz**

**geriebener Manchego oder Parmesan**

Den Bacon, die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein würfeln. Die Chilischote entkernen, in dünne Ringe schneiden und mit dem Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Die Pfifferlinge reinigen und dazu geben. Nach

5 Minuten bei kleiner Flamme mit dem Zitronensaft, dem Balsamicoessig, der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen. Weiter 5 Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Pfeffer und Salz würzen und die fein gehackte Petersilie beifügen.

Die Spaghetti bissfest kochen und mit der Sauce vermengen. Mit geriebenem Parmesan oder Manchego bestreuen.

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station