

# Kochen mit Klaus

## Leicht & Lecker!

### Linguine in Pilzsauce

#### Zutaten: (Für 3 Personen)

- Öl, 100 g Serranoschinken, 200 g Linguine, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel,
- 2 Knobizehen, 300 g Kräuterseitlinge, 1-2 TL getrockneter Estragon,
- 250 ml Cremefine, Weißwein, heller Saucenbinder, gehob. Parmesan

#### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Schinken in Streifen schneiden. Pilze trocken abreiben u. in Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in Öl glasig dünsten. Pilze mitdünsten, salzen, pfeffern u. mit Cremefine ablöschen. Mit 80-100 ml Wein verlängern, Saucenbinder einrühren u. aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Estragon einrühren.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. in tiefen Tellern mit Pilzsauce, Parmesan u. Schinkenstreifen bedeckt anrichten.



#### Tipp des Chaoten:

*Dazu einen fruchtigen Chicorée-Salat reichen!*

