

Kochen mit Klaus

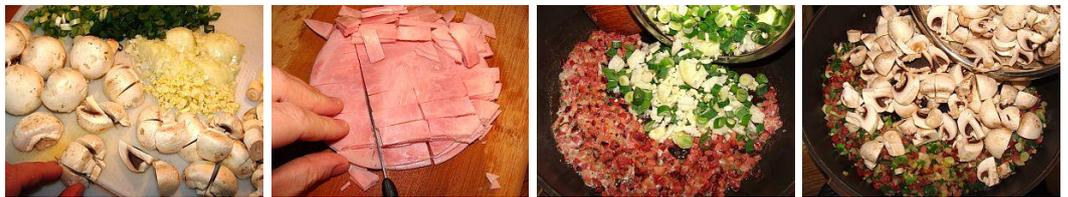
Pasta ai Funghi

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 g breite Bandnudeln, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 500 g Champignons, 100 g Schinkenwürfel, 2 Lauchzwiebeln,
- 100 g Kochschinken, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix Pasta ai Funghi,
- 2 EL helle Sauce, 150 ml Weißwein, 2 TL Bratensaft, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Lauchzwiebel in feine Ringe, Pilze in Spalten, Kochschinken in Streifen schneiden.



2. Schinkenwürfel in Öl anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitdünsten. Pilze mitbraten. Mit Cremefine, 100 ml Wasser u. Wein ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren, unter Rühren aufkochen u. zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Bratensaft würzen. Schinken u. Petersilie zur Sauce geben, erwärmen.



3. Bandnudeln nach Packungsangabe zubereiten, abgießen u. sofort mit der Pilzsauce bedeckt auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen!

