

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: SHII - TAKE PILZE AUF PASTA

(4 Personen)

ZUTATENLISTE

Shii- take Pilze
Pasta
Weisswein (trocken)
Sahne
Pinien
Creme Fraîche
Salz – Pfeffer (aus der Mühle)
Butter
Schnittlauch
Schalotte
Zitronensaft

MENGE/EINHEIT

ca.300 g
500 g
ca. 100 ml
ca. 125 ml
50 g
2 EL
nach belieben
1 EL
1 Bund
1
1/2

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Schalotte schälen und fein würfeln. Shii- take Pilze mit Küchenkrepp abreiben, Stiele entfernen, je nach Größe halbieren oder vierteln.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Schalotte glasig dünsten. Shii- take Pilze dazu geben, bei großer Hitze unter Rühren 3 Minuten braten. Weißwein und Sahne zugießen, 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Crème fraîche und Pinien unter die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Shii- take Rahm mit bissfester Pasta servieren... Buon Appetito.