



Feines Pilzragout

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

250 gr	Champignons	1) Champignons und Shiitakepilze putzen. Champignons halbieren oder vierteln. Von den Shiitakepilzen die Hütchen kreuzweise tief einschneiden. Grössere Pilze ebenfalls halbieren oder vierteln. Pfifferlinge gut abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen und in kleine Ringe schneiden.
125 gr	Shiitake-Pilze	
125 gr	Pfifferlinge (aus dem Glas)	
125 gr	Lauchzwiebeln	
25 gr	Butter / Margarine	2) Fett in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin unter Wenden goldbraun anbraten. Zum Schluss Lauchzwiebeln kurz mitschmoren, mit Salz und Pfeffer würzen. 250 ml Wasser und Rahm angiesen und aufkochen. Suppenpulver einrühren. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen.
2 dl	Rahm	
1 Paket	Waldpils-Suppe	3) Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Schnittlauchstangen zu Schluss für einige Sekunden zu den kochenden Nudeln geben. Nudeln in ein Sieb geben, unter kaltem Wasser kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Schnittlauchnudeln mit einer Gabel zu Nestern drehen und mit dem Pilzragout auf Tellern anrichten.
300 gr	Tagliolini	
2 Bund	Schnittlauch Salz und Pfeffer	