



Puschlaver Spaghetti mit Eierschwämmen

Pilze als Ragout, oder einfach gebraten, schmecken zu Pasta immer gut. Dabei kommt es nicht nur auf die Pilze an, es soll auch eine gute Pasta sein. Die Spaghetti der Manufaktur Molino & Pastificio in Poschiavo sind recht dick, eher Spaghettoni, sie besitzen eine raue Oberfläche mit kleinen Mehleinschlüssen und schmecken auch natur mit etwas Butter und Kräutern, oder nur mit Käse angerichtet, ausgezeichnet. Zusammen mit gedünsteten Eierschwämmen geben sie ein delikates Herbstgericht.

Zutaten (pro Portion)

80g	Puschlaver Spaghetti
80g	Eierschwämme
20g	Zwiebel
3cl	Noilly Prat
20g	Sauerrahm
1	Handvoll glatte Petersilie
20g	Tafelbutter
10g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
10g	Reibkäse

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser gar kochen (ca. 15 Minuten). Abgiessen und etwas Pastawasser auffangen.

Eierschwämme mit den Fingern oder einem Pinsel trocken putzen. Braune Stellen und das Schaftende wegschneiden. Pilze von Hand zerzupfen. Zwiebel hacken.

Eierschwämme zusammen mit den Zwiebeln in 10g Tafelbutter ca. 3 Minuten dünsten. Noilly Prat und Sauerrahm zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Flüssigkeit auf einen

kleinen Rest einkochen lassen.

Petersilie hacken und in 10g Tafelbutter dünsten, 10g Sauerrahm und Spaghetti zugeben. Gut vermischen, ev. etwas Pastawasser zugeben. Käse untermischen.

Auf einem heißen Teller anrichten und die Eierschwämme daraufgeben. Mit Petersilie garnieren.





