



## Spaghetti mit Erbsen und Austernpilzen

Einfach und schnell zubereitete Spaghetti der feinen, delikaten Art. Erbsen und Austernpilze werden mit wenig Knoblauch kurz gedünstet und mit Rahm und Bouillon gegart und gleich in der Pfanne mit den Spaghetti und geriebenem Käse vermischt.

Dazu gehören gute Spaghetti, wie die der Molino & Pastificio SA, Poschiavo und guter, geriebener Sbrinz.

### Zutaten (pro Portion)

80g Spaghetti  
50g Erbsen (aufgetaut)  
30g eher kleine Austernpilze  
1 kleine Knoblauchzehe  
15g Tafelbutter  
5cl Gemüsebouillon  
5cl Vollrahm  
~20g Sbrinz gerieben  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Knoblauch grob hacken. Austernpilze zerzupfen.

Butter in einer weiten Pfanne leicht aufschäumen lassen. Austernpilze zusammen mit dem Knoblauch ca. 5 Minuten dünsten. Erbsen zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Vollrahm und Bouillon zugießen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen. Spaghetti zugeben und mit der Sauce vermischen. 10g geriebener Sbrinz noch in der Pfanne untermischen.

Anrichten und Käse dazu servieren.



