Feine Steinpilz Spaghettini in Trüffelbutter

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Etwas für Pasta Gourmets, edel, Naturbelassen und doch schnell gemacht

Zutaten

- 350 g dünne Spaghetti / Spaghettini
- 50 g Trüffelbutter
- 150 g frische, feste Steinpilze, geputzt, gesäubert in Streifen
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 5 El trockener Weißwein
- 6 El Sahne
- 100 ml Milch
- 20 g geriebener Parmesan
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Spaghettini nach Packungsanweisung in Salzwasser

Schritt2

"bissfest" kochen, abgießen und etwas Nudelwasser verwahren.

Schritt3

Die Schalotten in der Butter anschwitzen und die Steinpilzstreifen dazu geben. 2 - 3 min. bei mittlerer Hitze braten, salzen, pfeffern.

Schritt4

Mit dem Weißwein ablöschen, fast völlig reduzieren und die Sahne und Milch aufgießen.

Schritt5

Cremig reduzieren lassen, den Parmesan und die Trüffelbutter unter rühren.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Spaghettini unter heben und auf vor gewärmten Tellern anrichten, Schnittlauch darüber streuen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** schnell gemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-steinpilz-spaghettini-in-trueffelbutter/