

Pfifferling-Pasta mit Salbei



Zutaten

Für 4-6 Personen

400 g Linguine

50 g Butter

6-8 Salbeiblätter

1 TL Mehl

400 g frische Pfifferlinge

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehen

200 ml Gemüsebrühe

300 ml Sahne

1 Rosmarinzwig

1 Thymianzwig

1 handvoll frische Petersilie

Prise Muskatnuss

Salz & Pfeffer

Saft einer halben Zitrone

50 g Parmesan

So wird's gemacht:

Zunächst Zwiebeln schneiden. Knoblauch in feine Stücke hacken. Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Salbei in die Butter geben und kurz braten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, geputzte Pfifferlinge hinzugeben und mitbraten. Mehl über die gebratene Masse stäuben und leicht bräunen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen. Sahne hinzugeben.

Kräuter hacken und gemeinsam mit den Gewürzen in die Sauce geben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Derweil Nudelwasser aufsetzen und Linguine bissfest kochen. Kurz vor dem Servieren Zitrone zu den Pfefferlingen geben und den Parmesan unterheben.