



## Fresine mit Steinpilzen

### Herbstlich würzig

Zutaten (4 Personen)

- 500 g Fresine oder andere Pasta
- 400 g Steinpilze
- eine mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 300 g Sahne
- 0,2 l trockenen Weißwein
- Salz & Pfeffer, evtl. frische Petersilie
- nach Belieben 50 g Grana Padano oder Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Steinpilze mit dem Pinsel reinigen und in Scheiben schneiden
2. Zwiebel in kleine Würfel und Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden
3. Pasta al dente kochen
4. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Steinpilze in Olivenöl von beiden Seiten braun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen, kurz mit anbraten bis sie glasig werden.
5. Steinpilze mit Wein und Sahne ablöschen und einköcheln.
6. Sauce mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
7. Die abgeschütteten Nudeln in die Steinpilzsauce geben und unterheben.
8. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.
9. Gerne geriebenen Parmesan oder Grana Padano dazu anbieten.