

Spaghetti mit Täublingen

Zutaten für vier Personen:

800 g frische Täublinge

800 g dünne Spaghetti (No. 3)

2 Schalotten

2 Tomaten

¼ l Weißwein

Olivenöl

Butter

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

100 ml Sahne

gehackte Petersilie



Violettstieliger Täubling, *Russula violeipes*

Zubereitung:

Etwas Butter in Olivenöl zerlassen

Die Schalotten fein schneiden und bei mittlerer Hitze dünsten, bis sie Farbe genommen haben.

Anschließend die klein gewürfelten Tomaten hinzufügen, kurz mitdünsten lassen und mit dem Weißwein angießen.

Die Soße bei gelegentlichem Umrühren leicht köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

Nun erst die in kleine Scheiben geschnittenen Täublinge und die Knoblauchzehe zufügen und vorsichtig unterrühren.

Unter gelegentlichem Umrühren fünf Minuten kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und noch einmal einige Minuten kochen lassen, bis die richtige Konsistenz für die Spaghetti erreicht ist.

Zum Schluss die Knoblauchzehe wieder herausnehmen, die Sahne hinzugeben und vorsichtig unterrühren.

Die zwischendurch gekochten Spaghetti auf die Teller verteilen.

Die Sauce über die Spaghetti geben und mit wenig der sehr fein gehackten Petersilie bestreuen.

GERHARD SCHUSTER

www.lebrac.de

