

Künstler Rezept von Christoph Hänsli

## Nudeln mit Steinpilzen

250 Gramm Nudeln für 2 Personen.

Eine Handvoll getrocknete Steinpilze in einer Tasse Wasser für 1 Stunde einweichen.

Ca. 250 Gramm braune Champignons, in Scheiben geschnitten zusammen mit einer gehackten Zwiebel dünsten.

Ein Bund gehackter Peterli beifügen.

Ein halber Bouillonwürfel dazu geben, in der entstandenen Flüssigkeit auflösen.

Eingeweichte Steinpilze zusammen mit dem Einweichwasser dazu geben.

Langsam reduzieren.

100 g Crème Fraiche beifügen

Etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft dazugeben, evtl. auch etwas Weisswein oder Noilly Prat.

Al dente gekochte Nudeln mit evtl. etwas Kochwasser zur Sauce geben, alles gut schwenken.