«Steinpilzspaghetti» von Huber und Huber

3 Esslöffel Olivenöl
1 Stück Zwiebel fein gehackt
1 Zehe Knoblauch fein gehackt mitanziehen

250 gr. eingeweichte Steinpilz-Schnippsel mitdünsten
1 EL Mehl mitdünsten

0,5 dl kräftige Gemüsebouillon
2,5dl Rahm ablöschen

Salz und Pfeffer
3 EL Parmesan gerieben abschmecken

600 g Spagetti Migros Budget (leider kein Bio aber die Besten) al dente kochen
mit Sauce mischen

2 Bund Schnittlauch mittelfein schneiden
150 g Pinien rösten
Piment d'Espelette
darüber geben