

FUNGHI AL LIMONE

Zutaten (4 Personen)

- 800g gemischte Pilze
- 2 EL Olivenöl
- 3-4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL [Petersilie](#)
- 1 Zitrone, Schale und Saft
- 1 TL Salz
- 1 TL [Zitronenpfeffer](#)
- Crème fraîche
- 500g Nudeln

Pilze putzen. Grössere Pilze in Scheiben schneiden, kleinere ganz lassen. In Olivenöl 3-4 Minuten unter Rühren anbraten. Hitze reduzieren. Die feingehackten Schalotten, die gepressten Knoblauchzehen und die Petersilie begeben und alles zirka 10 Minuten köcheln lassen. Etwas abgeriebene Zitronenschale – nach Belieben auch etwas Zitronensaft – Zitronenpfeffer begeben. Etwas Crème fraîche unterrühren. Nudeln in Salzwasser al dente kochen, Wasser abgiessen.

