

Spaghetti mit Austernpilz- Mascarpone Sauce



Für 4 Personen

250g gemischte Austernpilze
500g Spaghetti
Salz und Pfeffer
60g Butter
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
250g Mascarpone
2EL Milch
1TL frisch gehackter Salbei

Frisch geriebener Parmesan, zum Servieren

1

Die Pilze in Scheiben schneiden. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Die Nudeln hineingeben und 10 – 12 Minuten oder gemäß der Packungsangabe bissfest kochen.

2

Inzwischen die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Pilze und Knoblauch hineingeben und 7 – 8 Minuten garen.

3

Die Hitze reduzieren und Mascarpone, Milch und Salbei unterrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4

Die Nudeln abtropfen lassen und in die Pilzsauce geben. Gründlich vermengen. Die Pasta auf vorgewärmte Teller geben und sofort servieren.