



FEINKOST-CENGIZ

Spaghetti

mit frischen Kräuterseitlingen

Für 4 Portionen

500g Spaghetti
Salz
250g Kräuterseitlinge
1 El frisch gehackte
Rosmarinnadeln
Pfeffer
80g Butter
75g frisch geriebener
Parmesan
2 El kalt gepresstes Rapsöl

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

-1 Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen, abgießen (dabei etwas Nudelwasser auffangen) und abtropfen lassen.

-2 Die Pilze putzen, wenn nötig kurz waschen und trocknen, dann die Pilzhüte in hauchdünne Scheiben schneiden.

-3 Die heißen, abgetropften Nudeln mit Rosmarin, Salz, Pfeffer, Butter und 2 El von dem Nudelwasser vermischen. Den Parmesan unterrühren und die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pilzscheiben darüber streuen, das Öl darüber träufeln und sofort servieren.

Feinkost Cengiz

Hauptstraße 29
72184 Eutingen im Gäu
Telefon: 07459/2647
Mobil: 015201451972
Fax: 07459/915177

Website:
www.Feinkost-Cengiz.de
E-Mail:
info@feinkost-cengiz.de

Die Experten die immer das richtige
für Sie haben

WIR BEGLEITEN SIE DURCH DEN GENUSS PUR