

## Rezepte

### Tortiglioni mit Pilzsauce

400 g	Tortiglioni (Röhrennudeln)
	Salz
400 g	Pilze diverse gemischt
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
1 dl	Weisswein
250 ml	Doppelrahm
	Pfeffer
	Rosmarin
	Schnittlauch

Teigwaren in Salzwasser al dente kochen. Pilze rüsten, putzen und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Butter in einer flachen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Pilze begeben und mitdünsten. Pilze aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Weisswein in die Pfanne giessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Rahm dazugeben und zu einer sämigen Sauce kochen. Pilze in die Sauce geben, aufkochen lassen und abschmecken. Teigwaren abschütten und mit der Pilzsauce vermischen. Rosmarin und Schnittlauch dazugeben.

En Guetä



**BEWA**  
Küchen