

Recheis

Professional

Bunte Penne mit Österkron & Wildpilzen

Hauptspeise

Nudelgerichte

Vegetarisch

Zubereitung

Recheis Variation Bunte Penne nach Packungsanleitung bissfest kochen und abseihen. Unterdessen Butter in einem großen Topf erhitzen, Wildpilze zugeben und bei schwacher Hitze 5 Minuten dünsten. Den Knoblauch untermischen und weitere 2 Minuten dünsten. QuimiQ Saucenbasis zugeben und anschließend den Österkron bei sehr schwacher Hitze unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln auf dem Teller anrichten und Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.



Zutaten

400 g Recheis Variation
Bunte Penne

350 g Wildpilze

250 g Österkron

400 g QimiQ Saucenbasis

3 EL Butter

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

frische Petersilie