

Shii-take -Lauch mit Nudeln

2 dünne Lauchstangen - 250g Shii-take-Pilze - 250g
schmale Bandnudeln - 2 EL Butter - 1/8l Weißwein -
250 ml Sahne - frischer Parmesan

Lauch und Pilze in Scheiben schneiden, unter Rühren
5 min. in der Butter braten. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne
würzen, Wein und Sahne zugießen, 8 min. köcheln;
mit Muskat abschmecken. Nudeln kochen, mit
Shii-take-Lauch vermengen. Mit geriebenem Parmesan
bestreut servieren.

Der Shii-Take-Pilz wird nur mit Küchenpapier abgerieben.
Er ist einer der besten Speisepilze überhaupt, mit
hohem medizinischem Wert (Vitamine B12 und D2, die in
Obst und Gemüse kaum vorkommen).



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195
Miltenberg, Hauptstr. 58 - Miltenberg Wochenmarkt: Sa