

Spaghetti mit Steinpilz-Grappa-Sauce



Zutaten

für 2 Personen

Steinpilz-Grappa-Sauce:

200 g Steinpilze, in
Scheiben Bratbutter oder
Bratcrème

½ Knoblauchzehe, gepresst

½ Zwiebel, fein gehackt

2 Dörrfeigen, gewürfelt

½ dl Weisswein oder ca. ¾
dl Gemüsebouillon

2 EL Grappa

1.5 dl Saucenhalbrahm

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

einige Tropfen Zitronensaft

2 EL glattblättrige Petersilie,
gehackt

250 g Spaghetti oder
Nudeln

Butter zum Verfeinern

glattblättrige Petersilie zum
Garnieren

Und so wird's gemacht

Sauce: Steinpilze in der heissen Bratbutter beidseitig anbraten. Knoblauch, Zwiebel und Feigen mitdämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Grappa und Rahm dazu giessen, sämig einkochen.

Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, mit Butter verfeinern.

Sauce würzen, mit Zitronensaft abschmecken, Petersilie daruntermischen. Spaghetti in vorgewärmte Teller verteilen, Sauce darüber geben, garnieren.

Statt frische Steinpilze 60-100 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht und abgetropft, verwenden