

# Kochen mit Klaus

## Pasta mit Sahne-Pfifferlingen

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 50 g Butter, Olivenöl, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 200 g Pfifferlinge,
- 125 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer, 2 EL Mehl, 100 ml Weißwein,
- 250 ml Cremefine, 250 ml Fleischbrühe, 150 ml Milch, Muskatnuss,
- 80 g TK-Erbesen, 300 g Spaghetti, TK-Petersilie, 1 TL rosa Beeren

### Zubereitung:

1. Pilze putzen u. kleiner schneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln.



2. Butter u. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schinkenwürfel darin anbraten. Zwiebeln zugeben u. glasig dünsten. Pilze mitbraten, unterheben u. kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben u. anschwitzen. Mit Cremefine, Brühe u. Milch ablöschen. 15 Min. köcheln lassen, Erbsen zugeben, erwärmen u. mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Muskat u. roten Beeren würzen. Petersilie unterheben.



3. Spaghetti nach Angabe zubereiten, abgießen u. mit der Sauce bedeckt servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen!*



Erstellt von Klaus am 13.08.2014