

<p>Breitbandnudeln mit Steinpilzen</p>	<p>Pasta al Funghi</p>
<p>50-60 g getrocknete Steinpilze (vgl. Foto "<a href="#">Blick in die Küche</a>")</p> <p>(geht auch mit <i>frischen Steinpilzen</i>: mit Messer vorsichtig Dreck abschaben. Sie dürfen nicht gewaschen werden. Dann klein schneiden)</p>	<p>Für 1 Stunde in ca. ½ Liter Wasser einweichen.</p> <p>Dann gut waschen (wg. knirschendem Sand beim Essen).</p> <p>Das Einweichwasser im Kaffeefilter filtern und aufheben.</p> <p>Pilze abtropfen lassen und mit Küchentuch etwas trocken tupfen, dann kleinschneiden.</p>
<p>1-2 EL <a href="#">Butterschmalz</a></p>	<p>Im Butterschmalz die Pilze in einer Pfanne (Barbara nimmt eine große Edelstahl-Pfanne) bei hoher Hitze ca. 3 Minuten anbraten und gelegentlich umrühren.</p>
<p>1 Glas <a href="#">Waldpilz-Fond</a> (400 ml)</p> <p>400 ml Einweichwasser von den Pilzen</p>	<p>Aufgießen und aufkochen. Dann auf großer Flamme 10 min. einkochen lassen.</p>
<p>2 Becher Sahne</p>	<p>Aufgießen und aufkochen. Weitere 8 min. auf großer Flamme einkochen.</p>
<p>Salz</p> <p>Pfeffer</p> <p>1 Spritzer Zitronensaft</p> <p>1 Prise <a href="#">gekörnte Brühe</a></p> <p>2 Knoblauchzehen, gerieben (am besten mit der "<a href="#">Tim-Mälzer-Reibe</a>")</p> <p>2 Cocktailtomaten, möglichst <a href="#">klein würfeln</a></p>	<p>In der letzten Minute dazugeben und kurz mitkochen lassen.</p>
<p style="text-align: center;"><u>Beilagen:</u></p> <p style="text-align: center;"><a href="#">Tomatensalat</a></p> <p style="text-align: center;"><a href="#">Tiefkühl-Bio-Erbisen</a></p>	